beper®

• FORNO A MICROONDE - MANUALE DI ISTRUZIONI
• MICROWAVE OVEN - USE INSTRUCTIONS
• FOUR MICRO-ONDES - MANUEL D'INSTRUCTIONS
• MIKROWELLENHERD - BETRIEBSANLEITUNG
• HORNO MICROONAS - MANUAL DE INSTRUCCIONES

RoHS COMPLIANT 2011/65/EU

ITALIANO ..... pag. 4

ENGLISH ..... pag. 19

FRANÇAIS ..... pag. 33

DEUTSCH ..... pag. 48

ESPAÑOL ..... pag. 57

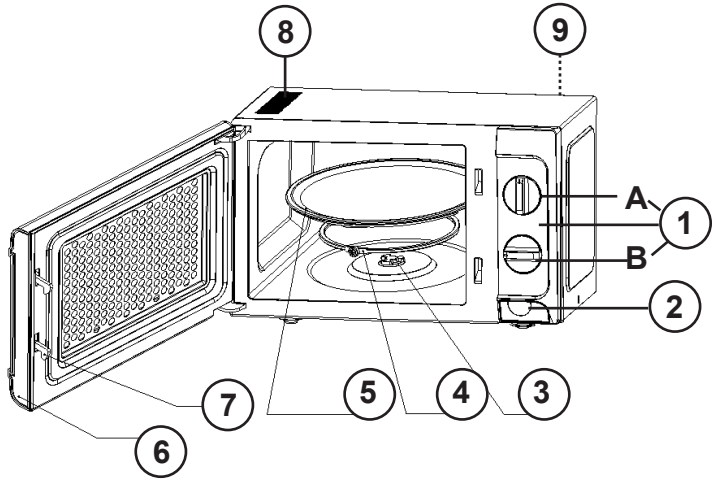

Fig.1

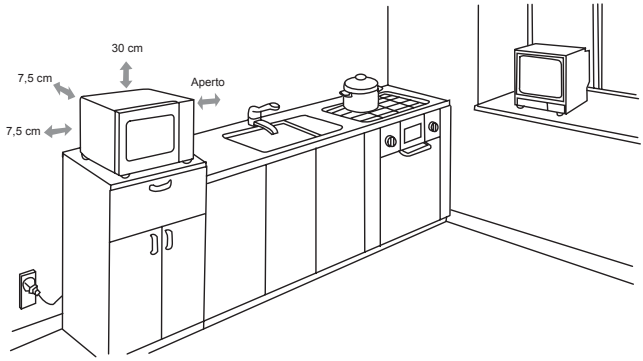

Fig.2

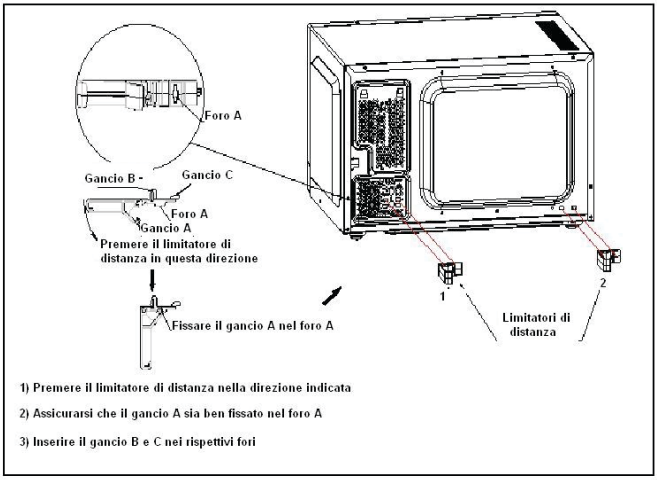
Foro A
Gancio B
Gancio C
Foro A
Gancio A
Premere il limitatore di distanza in questa direzione
Fissare il gancio A nel foro A
1
2
Limitatori di distanza
1) Premere il limitatore di distanza nella direzione indicata
2) Assicurarsi che il gancio A sia ben fissato nel foro A
3) Inserire il gancio B e C nei rispettivi fori

Fig.3

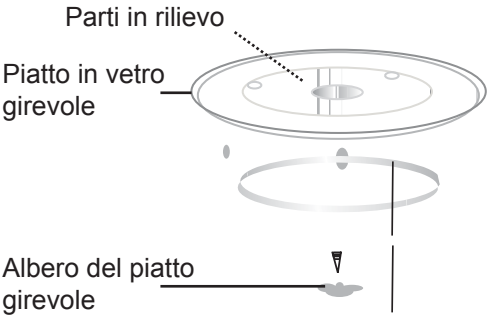

Fig.4

Fig.5

AVVERTENZE GENERALI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO.
Prima e durante l'uso dell'apparecchio è necessario seguire alcune precauzioni elementari.
Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.
Si raccomanda di non gettare nei rifiuti domestici i materiali costituenti l'imballaggio, ma consegnarli negli appositi centri di raccolta o smaltimento dei rifiuti, chiedendo eventualmente informazioni al gestore della nettezza urbana del proprio comune di residenza.
Assicurarsi sempre che la tensione di rete elettrica sia uguale a quella indicata nell'etichetta dati tecnici e che l'impianto sia compatibile con la potenza dell'apparecchio.
In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con una altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.
Prima di ogni utilizzo accertarsi dell'integrità dell'apparecchio e collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente solo dopo aver verificato che i dati di targa siano compatibili a quelli della distribuzione elettrica. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservazione di questa norma.
Non tirare mai il cavo per scollegarlo dalla presa di corrente elettrica.
Assicurarsi che il cavo non sia in contatto con superfici calde o taglienti.
Non utilizzare l'apparecchio con il cavo danneggiato.
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo Servizio Assistenza Tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente elettrica alternata.
In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza.
In caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, non utilizzarlo, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio, nonché far decadere la garanzia.
La rimozione del coperchio posteriore dell'apparecchio causa potenziale pericolo; solo personale qualificato deve intervenire nella rimozione di parti dell'apparecchio.
Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso, nonché far decadere la garanzia. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere in tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione e di staccare la spina dalla rete di alimentazione elettrica quando l'apparecchio non è utilizzato.
Non appoggiare nulla sul cavo di alimentazione e non utilizzare l'apparecchio con il cavo di alimentazione avvolto.

Non lasciare il cavo di alimentazione inutilmente inserito nella presa di corrente elettrica quando non si utilizza l'apparecchio. Non afferrare mai il cavo per staccare la spina.
Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.
Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Proteggere l'apparecchio da spruzzi di liquidi.
Non toccare l'apparecchio con mani e/o piedi bagnati o umidi.
Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc.).
Non tenere l'apparecchio vicino a fonti di calore (es. termosifone).
Non sottoporre l'apparecchio ad urti. Non ostruire le aperture di aerazione.
Conservare in luoghi asciutti e puliti.
Mantenere una adeguata distanza da pareti, oggetti, ecc.
Non utilizzare l'apparecchio per nessun altro scopo diverso dalla preparazione dei cibi.
Solo per uso domestico.
Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo dell'apparecchio stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

AVVERTENZE DI SICUREZZA E D'USO

E' importante verificare prima di ogni utilizzo del forno che la porta del forno sigilli completamente l'apertura, e che quindi non sia danneggiata neppure in minima parte.
!ATTENZIONE!
Se la porta o la guarnizione sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato sino alla sua riparazione da parte di personale qualificato.
Non utilizzare mai il forno senza alimenti al suo interno a pena del danneggiamento dello stesso.
Non utilizzare mai il forno senza il piatto rotante in vetro e l'anello in plastica girevole.
Non fare funzionare il forno con la porta aperta.
Se si avverte odore di bruciato provenire dal forno o si vede fumo, spegnere immediatamente il forno e staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente elettrica; tenere chiuso lo sportello al fine di soffocare possibili formazioni di fiamma.
La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta nel corso del funzionamento del forno; tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde e non coprire il forno in nessun caso.Non lasciare che il cavo di alimentazione resti appeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro.
Evitare assolutamente di usare il forno spento come spazio per riporre cibi o recipienti, perché in caso di accensione involontaria, possono succedere danni ed incidenti.
Non utilizzare il forno come supporto per oggetti.

Assicurarsi che nelle immediate vicinanze del forno non vi siano tendaggi, materiali infiammabili, fonti di calore, freddo o vapore.
Non utilizzare il forno in prossimità di acqua.
Posizionare il forno su superfici solide, stabili, in grado di sostenere il peso del forno, circa 10 kg.
E' necessario garantire una adeguata ventilazione al forno, mantenere una distanza di almeno 15 cm dai lati del forno, 10 cm dal retro del forno e 30 cm dalla parte superiore del forno.
Posizionare il forno ad una altezza adeguata di almeno 85 cm, in modo da non poter essere facilmente raggiunto da bambini.
Durante il funzionamento il forno si scalda. Fare attenzione a non toccare le resistenze all'interno del forno.
Gli utensili e i recipienti da utilizzare devono essere compatibili per la cottura a microonde.
Contenitori in plastica o carta possono provocare la fiamma in fase di cottura, porre molta attenzione.
Non utilizzare dei recipienti a tenuta stagna.
Rimuovere le chiusure in filo metallico e i manici di metallo dai contenitori prima di posizionarli nel forno.
Gli utensili non devono toccare le pareti interni del forno durante la cottura.
Liquidi o altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati in quanto suscettibili di esplosione.
Per quanto riguarda gli alimenti in bottiglia e gli alimenti per bambini in particolare, è opportuno agitare il contenitore dopo il riscaldamento per uniformare la temperatura dell'alimento, prima che venga consumato.
Il riscaldamento a microonde di liquidi può provare ebollizione ritardata, perciò fare attenzione nel maneggiare i contenitori di liquidi appena riscaldati.
Uova nel guscio e uova sode non dovrebbero essere scaldate nel forno a microonde poiché potrebbero esplodere anche dopo che il riscaldamento è terminato.
Dopo la cottura il recipiente può essere molto caldo, utilizzare dei guanti da forno e far attenzione al vapore che può sprigionarsi.
Non cuocere eccessivamente il cibo.
Non utilizzare la cavità del forno come contenitore. Non lasciare prodotti quali pane, biscotti, ecc. all'interno del forno.
Per non rompere il piatto girevole:
- lasciare raffreddare il piatto girevole prima di pulirlo;
- non porre alimenti o utensili caldi sul piatto girevole freddo;
- non porre alimenti o utensili congelati sul piatto girevole caldo.

La mancanza di pulizia del forno può condurre al deterioramento della sua superficie e influire negativamente sulla durata di vita del forno e può generare situazioni pericolose.
Non utilizzare detergenti troppo aggressivi o raschietti di metallo affilati per pulire il vetro dello sportello del forno poiché possono graffiare la superficie e far insorgere il rischio di rottura.
Quando il forno viene utilizzato, i minori dovrebbero utilizzarlo solo con la supervisione di un adulto.

SICUREZZA ELETTRICA

Il forno deve essere collegato con presa di terra. In caso di corto circuito elettrico, la terra riduce il rischio di scossa elettrica fornendo un cavo di fuga per la corrente elettrica. Il forno è fornito con un cavo dotato di filo di terra e relativa spina di terra. La spina deve essere inserita in una presa correttamente installata e dotata di terra. Consultare un elettricista qualificato o un manutentore in caso le istruzioni per la messa a terra non fossero correttamente comprese o in caso di dubbio relativamente alla correttezza della connessione alla terra del forno.
Il cavo di alimentazione del forno è deliberatamente corto al fine di ridurre i rischi legati alla possibilità di inciampare o di strapparlo dalla presa.
La tensione nominale indicata sul cavi o sulla prolunga dovrebbe essere almeno equivalente alla tensione nominale del forno.

MATERIALI E UTENSILI

Materiali che possono essere utilizzati nel forno a microonde

Contenitori in terracotta	Seguire le istruzioni del produttore. Il fondo di un contenitore in terracotta deve essere posizionato almeno 5 mm sopra il piatto rotante. Un utilizzo non corretto potrebbe causare la rottura del piatto rotante.
Piatti da tavola	Solo quelli idonei per utilizzo in forni a microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Non utilizzare piatti rotti e sbeccati.
Prodotti in vetro	Utilizzare solo prodotti in vetro resistenti al calore e idonei per utilizzo in forno a microonde. Assicurarsi che non vi siano bordi in metallo. Non utilizzare se rotti o sbeccati.
Borse per cottura in forno	Seguire le istruzioni del produttore. Non chiudere con chiusure metalliche. Praticare dei tagli per consentire la fuoriuscita di vapore.
Tazze e piatti di carta	Utilizzare solo per brevi periodi unicamente per cuocere/scaldare. Non lasciare il forno incustodito durante la cottura.
Tovaglioli di carta	Utilizzare per coprire il cibo durante il riscaldamento per assorbire eventuale grasso. Utilizzare solo per brevi cotture e con controllo costante.
Carta uso pergamena	Utilizzare come copertura per prevenire schizzi o come copertura per il vapore.
Plastica	Solo la plastica idonea per utilizzo in forni a microonde. Seguire le indicazioni del produttore. Dovrebbe essere marcata l'idoneità per microonde. Alcuni contenitori in plastica si ammorbidiscono quando il cibo in essi contenuti si scalda. Sacchetti per la cottura e borse in plastica chiuse ermeticamente dovrebbero essere tagliate o forate come indicato sull'imballo stesso.

Pellicola in plastica	Solo quella idonea a utilizzo in forni a microonde. Utilizzare per coprire durante la cottura per mantenere l'umidità. Assicurarsi che la pellicola in plastica non entri a contatto con il cibo.
Carta oleata	Utilizzare per coprire il cibo per prevenire schizzi e mantenere l'umidità.

La superficie accessibile potrebbe essere calda nel corso del funzionamento.

Materiali da evitare nel forno a microonde

Non usare nel microonde vassoi in alluminio, contenitori per alimenti in cartone con maniglie in metallo, utensili in metallo, chiusure in metallo, sacchetti di carta, contenitori in polistirene o poliuretano e legno; potrebbero causare un incendio o sciogliersi causando una possibile contaminazione del cibo da parte di prodotti chimici nocivi.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEL FORNO A MICROONDE

Il principio di funzionamento di un forno a microonde è l'utilizzo delle onde elettromagnetiche per cuocere i cibi.
Il cuore della tecnologia è un apparecchio in grado di generare onde elettromagnetiche che opportunamente convogliate all'interno del vano di cottura provvedono a riscaldare le molecole d'acqua dell'alimento. Le molecole d'acqua agitandosi producono calore che si espande uniformemente raggiungendo anche gli strati più interni dell'alimento.
I cibi cuociono tanto più rapidamente e in modo uniforme quanto maggiore è il loro contenuto d'acqua. Infatti le verdure impiegano pochi minuti, a seconda della quantità, proprio per l'elevato contenuto di acqua.
Rispetto ai metodi di cottura tradizionali, che generano facilmente bruciature sull'alimento, per il metodo a microonde questo non avviene, se si rispettano le avvertenze sui tempi di cottura.
Tra i principali vantaggi del forno a microonde ci sono i tempi ridotti di cottura rispetto alla cottura tradizionale, con conseguente risparmio energetico. L'esposizione degli alimenti alle alte temperature è limitata con conseguente mantenimento delle proprietà nutrizionali.
Il microonde trova perfetto impiego nello scongelamento e riscaldamento degli alimenti.
La cottura a microonde è sicura, non genera modifiche permanenti nella struttura molecolare degli alimenti.
L'inconveniente della cottura a microonde è la difficoltà di tarare esattamente i tempi di cottura per ogni alimento.

Alimenti
Pochissimi alimenti non sono adatti al forno a microonde come le uova che potrebbero scoppiare, mentre gli alimenti avvolti in involucri naturali (come mele, pere, insaccati, ecc.) devono sempre essere prima forati.
Bottiglie sigillate non devono essere riscaldate nel forno a microonde, gli alcolici sono potenziale fonte di pericolo per possibili incendi.
Contenitori
Le onde elettromagnetiche sono respinte dai metalli, non idonei all'utilizzo nel forno a microonde. Anche il cristallo che contiene piombo, la plastica contenente melanina, le vaschette e i fogli di alluminio non sono adatti. Vetro, terracotta, carta vanno bene a patto che siano stati progettati appositamente (portano scritto sul fondo o sulla confezione la dicitura adatto al microonde).
Porcellane e ceramiche che abbiano smaltature in metallo o anche solo il bordo dorato sono da escludersi.
E' consigliato utilizzare recipienti di forma affusolata privi di angoli o bordi; i biberon non devono essere inseriti nel forno con le parti in gomma applicate.

CONSIGLI PRATICI PER L'USO

La cottura dipende dalla omogeneità, grandezza e tipo di alimento.
E' buona norma tagliare a strisce o pezzetti le verdure per la cottura.
Aggiungere acqua dove serve o se è riportato sulla confezione del cibo.

CONSIGLI PER LO SCONGELAMENTO

Cibi congelati in sacchetti o pellicole di plastica oppure nelle loro confezioni possono essere posti direttamente nel forno, purché siano assenti parti metalliche (esempio fascette o punti di chiusura).
Certi cibi, come le verdure ed il pesce, non hanno bisogno di esser scongelati completamente prima di iniziare la cottura.
Cibi in umido, ragù e stufati scongelano meglio e più in fretta se sono mescolati di tanto in tanto, rivoltati e/o separati.
Durante lo scongelamento, carne, pesce e frutta perdono liquidi. Si consiglia di scongelarli in una vaschetta.

Lo scongelamento dei cibi per mezzo del forno microonde non contribuisce alla crescita dei batteri.

CONSIGLI PER IL RISCALDAMENTO

I cibi devono essere scongelati prima di scaldarli.
Togliere le confezioni o contenitori con parti metalliche.
Scegliere una funzione corretta in base al peso, alla temperatura e al tipo di alimento.
Mescolare o muovere l'alimento durante il riscaldamento.
Coprire i cibi con pellicola trasparente, adatta per il forno microonde, in moda da mantenere il forno pulito.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Fig.1

1 – Pannello di controllo
1A – Manopola regolazione potenza
1B – Manopola regolazione timer
2 – Tasto apertura sportello
3 – Albero del piatto girevole
4 – Anello di supporto girevole con ruote
5 – Piatto girevole in vetro
6 – Sportello di apertura con finestra di osservazione
7 – Ganci di bloccaggio dello sportello
8 – Aperture di aerazione
9 – Cavo di alimentazione

ISTRUZIONI PER L'USO

INSTALLAZIONE DEL FORNO

Rimuovere tutto il materiale di imballo e gli accessori. Esaminare il forno per verificare che non vi siano danni quali ammaccature o danni allo sportello (6). Non installare il forno se danneggiato.
Posizionare su di una superficie piana che fornisca uno spazio sufficiente per l'areazione in ingresso o in uscita.

Uno spazio minimo di 7,5 cm è richiesto tra il forno e qualsiasi parete adiacente. Un lato deve essere aperto. **Fig.2**
Lasciare uno spazio minimo di 30 cm sopra il forno.
Il bloccaggio delle aperture in ingresso e/o in uscita potrebbe danneggiare il forno.
Non rimuovere i piedini dalla parte inferiore del forno.
Non rimuovere i piedini dalla parte inferiore del forno.
Posizionare il forno il più lontano possibile da radio o televisione. Il funzionamento del forno può causare interferenze nella ricezione della radio o della televisione.
Collegare il forno alla presa di corrente elettrica, assicurandosi che il voltaggio sia uguale a quello indicato nella targhetta dati del forno.

!ATTENZIONE!
Non installare il forno su una cucina o altri elettrodomestici che producano calore. Se installato in prossimità o sopra una fonte di calore, il forno potrebbe danneggiarsi e far decadere la garanzia.

INSTALLAZIONE DEL PIATTO ROTANTE Fig.4

Posizionare l'anello di supporto girevole (4) sulla base del forno (vano di cottura).
Posizionare il piatto in vetro (5) sopra l'anello di supporto e contemporaneamente adattarlo all'albero del piatto (3) in modo che le parti in rilievo del piatto (posizionate nella parte inferiore del piatto) si incastrino con le parti dell'albero del piatto (3).
E' molto importante che il piatto in vetro venga sistemato in modo sicuro per poter garantire una corretta rotazione dell'alimento durante la cottura.

Non posizionare mai il piatto girevole in vetro (5) al contrario; non dovrebbe mai essere vincolato.
Sia il piatto in vetro (5) sia l'anello di supporto girevole (4) devono sempre essere utilizzati durante la cottura.
Il cibo e i contenitori devono sempre essere posizionati sul piatto in vetro (5) per la cottura.

FUNZIONAMENTO

Inserire il cavo di alimentazione (9) nella presa di corrente elettrica.

Cottura
Ruotare la manopola di regolazione della potenza (1A) per scegliere il livello di potenza e il tipo di cottura desiderata.
Ruotare la manopola di regolazione del timer (1B) per selezionare il tempo di cottura.
Dopo aver selezionato il livello di potenza e il tempo di cottura, il forno comincerà automaticamente la cottura impostata.
Durante il funzionamento del forno, la luce interna rimane accesa per tutta la durata del tempo impostato.

Alla fine del tempo impostato, il forno si fermerà automaticamente e avviserà con un segnale acustico.

Quando il forno non è in uso, verificare che la manopola di regolazione del timer (1B) sia posizionata su 0.
Il forno è dotato di un sistema di sicurezza che non permette l'avviamento delle funzioni se lo sportello (6) è aperto e se durante la fase di cottura si apre le funzioni di cottura vengono disattivate fino a quando non si richiude lo sportello.

Il meccanismo di rotazione di questo forno a microonde permette di uniformare al meglio la cottura mantenendo in rotazione l'alimento durante tutta la fase di lavorazione.

Scongelamento - Defrost

Posizionare la manopola di regolazione della potenza (1A) su MEDIO BASSO.

Con la manopola di regolazione del timer (1B) selezionare il peso dell'alimento da 0 a 1 kg.
Verificare che lo sportello (6) sia chiuso e il forno comincerà automaticamente lo scongelamento.
Questa funzione è predisposta per un peso massimo dell'alimento di 1 kg.

FUNZIONE/POTENZA	POTENZA (%)	ADATTO PER
Basso	18% microonde	Mantenere in caldo il cibo, ammorbidire il gelato
Defrost	36% microonde	Scongelare
Medio	58% microonde	Brasati, torte
Medio alto	81% microonde	Riso, carne, pesce, biscotti
Alto	100% microonde	Riscaldare, bollire l'acqua, cuocere verdure, pollo, selvaggina
Griglia	Grill 100%	Arrosto, filetto e pesce affumicato, patatine
Combi.1	70% Grill +30% Micro	Bistecca, braciola di maiale, carne, pollame etc.
Combi.2	49% Grill+51% Micro	Bistecca, carne, braciola di maiale, etc.
Combi.3	67% Grill+33% Micro	Pollo, anatre, carne, rendere il cibo croccante e gustoso

MANUTENZIONE E PULIZIA DEL FORNO

Una buona manutenzione del forno porta ad una buona conservazione garantendo sempre un corretto funzionamento.
Prima di pulire il forno posizionare la manopola di regolazione del timer (1B) su 0 e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente elettrica.
Attendere che ogni parte del forno si raffreddi, in particolare le parti esterne, lo sportello e gli elementi riscaldanti.
Utilizzare per la pulizia una spugnetta non ruvida o un panno morbido, inumidito con acqua, sapone e detergenti non abrasivi.
Non spruzzare mai detergenti direttamente sul forno ma applicare il detergente sulla spugnetta.

Pulire le superfici interne del forno dopo l'utilizzo con un panno leggermente umido.
Pulire il piatto in vetro (5), l'anello di supporto (4) con acqua e detergenti non abrasivi.
La cornice della porta, la guarnizione e le parti adiacenti devono essere pulite all'occorrenza con un panno umido, facendo molta attenzione.
Porre molta attenzione a non far penetrare liquidi nei fori interni del vano di cottura, nelle aperture di aerazione esterne e nel pannello di controllo.
la pulizia del forno a microonde è molto importante in particolar modo dopo ogni utilizzo. Infatti residui di cibo che si depositano all'interno del vano cottura sono pericolosi perché possono provocare incendi all'accensione del forno.
Gli elementi riscaldanti in genere non devono essere puliti, ma se è necessario rimuovere residui di cibo, mai sfregare con una spugna ruvida.
I cattivi odori provenienti dall'interno del forno possono essere eliminati con l'utilizzo di succo di limone in combinazione con un detergente neutro.
Asciugare bene ogni parte del fono ed i suoi accessori prima di riutilizzare il forno.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se si verifica un guasto, prima di rivolgersi al produttore o ad un centro di assistenza, effettuare le seguenti verifiche.

Interferenza del forno a microonde con la ricezione televisiva	E' possibile che vi siano interferenze con la ricezione di radio o televisione nel corso del funzionamento del forno a microonde. Si tratta di un fenomeno simile a quello possibile con altri piccoli elettrodo mesti. Si tratta di una condizione normale.	
Luce affievolita	Nel corso di cotture a microonde a bassa pressione, la luce del forno può affievolirsi. Si tratta di una condizione normale.	
Si accumula del vapore sulla porta, esce aria calda dalle aperture di sfiato	Nel corso della cottura, è possibile che del vapore fuoriesca dal cibo. Buona parte di questo vapore viene espulso dalle aperture di sfiato; ma parte del vapore potrebbe accumularsi sulle superfici fredde, quali per esempio lo sportello. Si tratta di una condizione normale.	
Il forno viene acceso accidentalmente senza che vi sia del cibo all'interno	Il funzionamento per periodi limitati del forno senza che al proprio interno vi sia del cibo non crea alcun danno al forno stesso. Questa condizione, però, dovrebbe essere evitata.	
Problema	**Possibile causa**	**Rimedio**
I forno non si accende	Il cavo di alimentazione non è inserito correttamente nella presa di corrente elettrica	Staccare la spina dalla presa, quindi ricollegare dopo 10 secondi
	Il fusibile salta o entra in funzione l'interruttore automatico	Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico (richiedere l'intervento di personale qualificato)
	Problemi con l'uscita	Verificare l'uscita con un altro elettrodomestico

Il forno non scalda	La porta non è chiusa correttamente	Chiudere bene la porta
Il piatto di vetro è rumoroso durante il funzionamento del forno	Rulli sporchi e residui sul fondo del forno	Fare riferimento al paragrafo “manutenzione e pulizia del forno”

DATI TECNICI

Potenza microonde: Input 1280W
Output 800W
Grill Output:1000W
Frequenza 2450 MHz
Alimentazione: 230V~50Hz

In un’ottica di miglioramento continuo Beper si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.

TRATTAMENTO DEI RIFIUTI DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Il prodotto al termine del suo ciclo di vita deve essere smaltito seguendo le norme vigenti relative allo smaltimento differenziato e non può essere trattato come un semplice rifiuto urbano.
Il prodotto deve essere smaltito presso i centri di raccolta dedicati o deve essere restituito al rivenditore nel caso si voglia sostituire il prodotto con un altro equivalente nuovo.
Il costruttore si farà carico delle spese necessarie allo smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge.
Il prodotto è composto da parti non biodegradabili e sostanze che possono inquinare l’ambiente circostante se non opportunamente smaltite. Inoltre parte di questi materiali possono essere riciclati evitando l’inquinamento dell’ambiente. E’ vostro e nostro dovere contribuire alla salute dell’ambiente.

Il simbolo indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela del l’ambiente (2011/65/EU) e che deve essere smaltito in modo appropriato al termine del suo ciclo di vita.
Chiedere informazioni alle autorità locali in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti.
Chi non smaltisce il prodotto seguendo quanto indicato in questo paragrafo ne risponde secondo le norme vigenti.

CERTIFICATO DI GARANZIA

Questo apparecchio è stato controllato in fabbrica. La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione. Lo scontrino di acquisto e il certificato di garanzia si devono presentare assieme nel caso di reclami.
Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

Condizioni di garanzia

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente, a patto che:

- l'apparecchio sia stato usato in modo corretto ed ai fini per cui è stato costruito;
- l'apparecchio sia stato riparato da esperti, cioè da persone incaricate dal fornitore;
- venga presentato lo scontrino;
- non rientrano in garanzia le parti che dimostrano un normale logoramento.

Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura (tra le quali lampade, batterie, resistenze) e difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non imputabili direttamente al produttore.

Se entro il periodo di garanzia emerge un difetto che non può essere riparato, l'apparecchio viene cambiato gratuitamente.

Assistenza tecnica

Anche dopo il periodo di garanzia prestiamo molta attenzione alle riparazioni.
Per l'assistenza tecnica e/o riparazioni fuori dal periodo di garanzia ci si può rivolgere direttamente all'indirizzo sottostante.

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com

Risotto con funghi e zafferano

Funzione: microonde
Preparazione: 10 minuti
Cottura: 20-23 minuti

Ingredienti:
1 cipolla piccola tritata
1 spicchio di aglio schiacciato
25g di burro
30g di funghi secchi
1 bustina di zafferano
350g di riso
100ml di vino bianco secco
50g di formaggio grattugiato
700ml di brodo bollente
sale

Ammorbidite i funghi in acqua tiepida, sminuzzateli, e uniteli al trito di cipolla e al burro in un recipiente per microonde; coprite, cuocete per 4 minuti a potenza medio-alta e mescolate una volta durante la cottura.
Aggiungere il riso e il vino, mescolate e lasciate evaporare senza coperchio per 3 minuti a potenza medio-alta.
Versate il brodo bollente e lo zafferano. Il brodo può essere scaldato in un contenitore per microonde per 5-6 minuti a temperatura alta. Mescolate, coprite e cuocete a potenza medio-alta per 6-7 minuti.
Continuate la cottura con il coperchio a potenza medio-alta per 7-8 minuti. Togliete dal forno, aggiungete il formaggio grattugiato e amalgamate il tutto, salate a piacere e lasciate riposare alcuni minuti prima di servire.

Spiedini di carne

Funzione: microonde + grill
Preparazione: 15 minuti + 1 ora per la marinata
Cottura: 16-19 minuti

Ingredienti:
600g di carne (vitello, maiale, salsiccia ecc. tagliata a dadini)
Verdure (peperoni, cipolle e funghi)
1 cipolla piccola tritata

Per la marinata:
1 cipolla piccola tritata
4-5 cucchiai di olio
1 cucchiaino di sale
½ cucchiaino di pepe
Aglio, rosmarino, salvia

Infilate la carne negli spiedini in legno alternandola con le verdure tagliate a dadini o a fette.
Tritate l'aglio, il rosmarino e la salvia, mettete il tutto in un piccolo recipiente adatto al microonde assieme all'olio, il sale e il pepe.
Riscaldate la marinata coperta per 1 minuto a media potenza.
Versate la marinata sopra gli spiedini e lasciate insaporire per un'ora girandoli di tanto in tanto.
Preriscaldate il piatto per 3 minuti con la funzione Grill.
Mettete gli spiedini nel piatto.
Arrostite per 8-10 minuti con la funzione Grill, voltateli e arrostite di nuovo per 4-6 minuti sempre con la funzione Grill.

Potete variare la quantità della carne e delle verdure secondo i vostri gusti.

Un tocco in più: usate cipolle intere, mettetele in un recipiente per microonde a rosolare per alcuni minuti a media temperatura.

Pan di spagna

Funzione: grill
Preparazione: 10 minuti
Cottura: 10-12 minuti

Ingredienti:
225g di farina
225g di zucchero
225g di burro ammorbidito
2 cucchiai di acqua
4 uova
8g di vanillina
2 cucchiai di lievito in polvere
Scorza d'arancia grattugiata
Zucchero a velo
Burro e farina o pane grattugiato per il piatto

Imburrare il piatto e cospargetelo di farina o pane grattugiato.
Mescolate tutti gli ingredienti con un mixer e versate l'impasto nel piatto.
Se il burro non è morbido, mettetelo in un recipiente adatto al microonde e fatelo ammorbidire coperto per 2-3 minuti a bassa potenza.
Infornate e cuocete per 10-12 minuti con funzione Grill.
Cospargete la superficie con zucchero a velo.

Un tocco in più: potete farcire la torta con crema alla vaniglia oppure accompagnarla con la stessa crema.

GENERAL SAFETY ADVICE

READ THE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE FIRST USE OF THE APPLIANCE.
Read the following instructions carefully, since they give you useful safety information about installation, use and maintenance and help you avoid mishaps and possible accidents.
Remove the packing and make sure that the appliance is intact, with special attention to the supply cable. The elements of the packing (plastic bags, polystyrene, etc) do not have to be accessible to the children, in order to preserve them from danger sources.
It is recommended not to throw these packing material in the domestic waste, but to deliver them to the appropriate station of collection or destruction refusals, asking eventually information to the manager of the Sanitation Department of your own municipality.
Before connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label.
If the plug does not suit the socket, let it be replaced with another suitable plug by qualified personnel only, which shall also ensure that the section of the socket cables is suitable for your appliance power absorption.
Never pull the supply cord to unplug the appliance.
Make sure that the supply cord never comes into contact with hot or cutting surfaces
Do not use this appliance if the supply cord is damaged. In case of damage, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
Only connect this appliance on alternating current
Generally, the use adaptors multiple plugs and/or extensions is not recommended; should they be necessary, please use only simple or multiple adaptors and extensions in compliance with the safety rules in force, making sure that the capacity absorption limit marked on the simple adaptors and the extensions and the maximum power limit marked on the multiple adaptor are not exceeded.
This appliance is to be destined to its special purpose only.
Any other use is to be considered as improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or incautious use.
To avoid any heating risk, it is recommended to unroll completely the supply cord and to unplug the appliance, when not used.
Before cleaning, always unplug the appliance.
To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the appliance into water or other fluids.
Do not hold the appliance with wet hands or feet.
Do not hold the appliance with naked feet.
Do not expose the appliance to atmospheric agents such as rain, wind, snow, hail.
Do not use the appliance near explosives, highly flammable materials, gases, burning flames, heaters.
Do not allow children, disabled people or every people without experience or technical ability to use the appliance if they are not properly watched over. Close supervision is necessary when any appliance used by or near children.
Make sure that children do not play with this appliance.
If you decide not to use the appliance any longer, make it unserviceable by simply cutting the supply cable after disconnecting the plug from the socket. Also make any dangerous parts unserviceable, especially for children who could play with the appliance.

SAFETY AND USE ADVICE

Before every use check that the oven door is hermetic and not damaged.
!ATTENTION!
If the door or the plastic seal are damaged, the oven must not be used before being repaired by a professional.
Do not use the microwave oven while empty, that could damage the appliance.
Do not use the microwave oven without the glass turntable and rotating plastic ring.
If burning smell from the oven or in case of smoke, turn off the oven immediately and disconnect the cord from the socket and let the oven door closed to contain any flames.
The temperature of accessible surfaces may be high when using the oven; keep the cord away from hot surfaces and do not cover the microwave oven.
Do not let cord hang over edge of table or countertop.
Do not use the microwave oven for storing containers or food, as in case of accidental ignition, it could cause damage or incidents.
Do not put objects onto the microwave oven.
Make sure the microwave oven is away from curtains, inflammable substances, heater source, cold or steam.
Do not use near to water.
Place the microwave oven on stand and stable surfaces, that can support the weight of the microwave oven, approx. 10 kg.
It is necessary to ensure adequate ventilation to the microwave oven, to keep at least a 15 cm distance from each side, 10 cm on the back and 30 cm above the appliance.
Place the microwave oven at least at 85 cm from the floor, away from children.
While using, the oven heats. Be careful and not to touch the resistances inside the oven.

Only use utensils and containers compatible with the microwave cooking.
Paper or plastic containers can cause fire while cooking, be very careful.
Ne pas utiliser des récipients étanches.
Remove any metal films or metal handles from the containers before putting them into the microwave oven.
Utensils should not touch the inside of the microwave oven while cooking.
Liquids and other food must not be heated into closed containers, they are likely to explode.

Regarding bottled foods and food for children especially, it is necessary to shake the vial after heating to have a uniform temperature of food, before eating.
Heat liquids in a microwave can cause delayed boiling, always observe when handling containers with liquids just heated.
Eggs and boiled eggs should not be reheated in the microwave oven as they may explode after heating.
After cooking the container may be hot, use oven gloves and take care that steam that could get out.
Do not cook food excessively.

Do not cook food excessively.
Do not use the oven as a container. Do not leave food such as bread, biscuits, etc., inside the oven.
To avoid breaking the glass tray:
- Let the tray cool down before cleaning;
- Do not set food or utensils on the cold glass tray ;
- Do not place frozen foods on the hot glass tray.

The lack of cleaning the microwave oven can cause surface damage and adversely affect the life of the oven and may cause dangerous situations.
Do not use too aggressive detergents or metallic spatula to clean the glass oven door that could scratch the surface and cause damage to the device.
While using the microwave oven, children must use only under adult supervision.

ELECTRIC SAFETY

The oven must be plugged into a mains outlet with grounded. In case of over-supply circuits, grounding reduces the risk of electric shock. The microwave oven is equipped with an electric cord compatible with a plug with earthing. The plug must be plugged into an outlet properly installed and equipped with grounding. Consult a qualified electrician if the update instructions to land would not be properly understood or in case of doubt concerning the connection to a socket with grounding.
The power cord of the microwave oven is deliberately short to reduce the risks associated with the ability to pull the plug.
The rated voltage on the power cord or extension cord should be at least equivalent to the nominal voltage of the oven.

MATERIAL ANS UTENSILS

Material that can be used into the microwave oven

Terra cotta containers	Follow the instructions of the manufacturer. The bottom of the terra cotta must be placed at least 5 cm above the glass plate. A bad use can damage the plate.
Plates	Only plates able to support cooking into the microwave oven. Follow the instructions of the manufacturer. Do not use plates if broken and chipped.
Glass Product	Only use heat resistant glass product and that can support cooking into the microwave oven. Make sure there are no metal edges. Do not use if broken or chipped.
Cooking bags	Follow the instructions of the manufacturer. Do not close with metal fasteners. Cut slits to allow steam to get out.
Paper plates or cups	Use only for short periods only to cook / reheat. The not leave oven unattended while cooking.

Paper towels	Use when reheating to cover food and absorb any fat. Use only for short cooking times and under constant.
Ordinary plastic	Only if the plastic is suitable for cooking into the microwave. Follow the instructions of the manufacturer. Should be stamped with the mark for use in microwave oven. Some plastic containers are deformed when the food placed inside heat. Bags for cooking and sealed plastic bag should be punched as indicated on the package.
Thin Plastic film	Only the one suitable for cooking in microwave oven. Use to cover food during cooking and maintain moisture. Make sure the plastic wrap does not come into contact with food.

The accessible surface may be hot while working

Material to avoid into the microwave oven
Do not use aluminium containers into the microwave oven, paper container with metallic handle, metallic utensil, paper bags, polystyrene container, polyurethane or wood, that could damage the appliance and could be harmful to food.

MAIN CHARACTERISTICS OF A MICROWAVE OVEN

The operating principle of a microwave oven is the use of magnetic waves to cook food.
The heart of the technology is a device that can generate electromagnetic waves that led into the microwave oven heats the water molecules into the food. Water molecules are agitated and produce heat that spreads uniformly reaching the deeper layers of the food.

Food cooks more quickly and evenly when the water content is more important. Indeed for example vegetables need only few minutes, depending on the quantity, precisely because of the quantity of water.
Compared to traditional cooking methods, which can burn more easily foods, with the microwave oven that does not occur, if the advice on cooking times are applied.
The main advantages of microwave ovens are a part of the reduced cooking time compared to traditional cooking, with a significant energy saving. Exposure of food at high temperatures is limited, for a better nutritional properties.
The microwave oven is also very useful to defrost and reheat food.
Cooking in a microwave oven is safe, does not produce permanent changes in the molecular structure of foods.
The downside of cooking in the microwave is the difficulty of assaying the exact cooking time for each food.

Food

Few foods are not suitable for cooking in microwave oven as the eggs that could explode, while foods with a skin (such as apples, pears, sausages, etc..) must be punched before cooking.
The closed bottles should not be reheated in the microwave oven, alcohols are potential sources of fire.

Containers

Electromagnetic waves are repelled by metals, not suitable for use in microwave oven. Even if the crystal contains some lead, plastic contains melanin, trays and aluminum foil are not suitable. Glass, terra cotta, paper are suitable if they were studied for cooking into microwave oven (they are engraved on the bottom or on the package suitable for cooking in microwave oven) .
Porcelain and ceramics that have metal edging or gilt edges are excluded.
It is advisable to use oval containers without corners or edges, the bottles should not be put in the microwave oven with the plastic parts.

USEFUL ADVICES

Cooking depends on the homogeneity, quantity and type of food.
It is redommanded to cut the vegetables into strips or pieces for cooking.
Add water if necessary or if written on the package.

ADVICE FOR DEFROST

Frozen foods in bags or in plastic wrap or own packaging can be put directly into the microwave oven, provided they are no metal parts (ex: aluminum attachment).
Some foods, as vegetables and fish, do not need to be defrosted completely before you begin cooking.
While defrosting meat, fish lose their liquid. It is recommended to defrost them in a tray.
Defrosting food into the microwave oven does not contribute to the growth of bacteria.

ADVICES FOR REHEAT FOOD

Food must be defrosted before reheating.
Remove the packages and containers with metal parts.
Choose the correct function based on weight, temperature and type of food.
Mix the food during heating.
Cover foods with a transparent film, suitable for the microwave oven, so as to maintain oven cleaned.

DESCRIPTION Fig.1

1 – Control panel
1A – Power setting button
1B – Timer
2 – Opening door button
3 – Rotating axis
4 – Rotating ring
5 – Turntable
6 – Viewing window
7 – Door interlock
8 – Vents
9 – Cord supply

USE INSTRUCTION

INSTALLATION OF THE MICROWAVE OVEN

Remove all the packaging and accessories. Examine the oven to make sure the inside part or the door (6) are not damaged. Do not install the oven if it is damaged.
Place the microwave oven on a flat surface with enough space for ventilation inlet and outlet.

A minimum space of 7.5 cm is required between the microwave oven and adjacent walls. One side must be open.**Fig.2**
Allow a minimum clearance of 30 cm above the oven.
Blocking the entrance and/or output can damage the oven.
Do not remove the feet located on the bottom of the oven.
Place the oven as far as possible from the radio or television. The operation of the microwave oven can cause interference to radio or television.
Connect the microwave oven to the electrical outlet, make sure the voltage is equal to that indicated on the label of the oven.
!ATTENTION!
Do not install the microwave oven on a stove or other appliances that produce heat. If the unit is installed on or near a heat source, the oven could be damaged and make void the warranty.

INSTALLATION OF TURNTABLE Fig.4

Place the rotating ring (4) on the rotating axis inside the microwave oven.
Place the turntable (5) on the rotating ring and fit on the rotating axis (3) so that the turntable fits well on the rotating axis (3).
It is very important that the turntable is placed safely to ensure correct rotation of the food while cooking.

Do never place the turntable (5) in reverse, the turntable must not be fixed.
Both the turntable (5) that the rotating ring (4) is required while cooking.
Food and containers should always be placed on the turntable (5) for cooking.

USE

Connect the power cord (9) on the socket.
Cooking
Turn the power setting (1A) to select the power level and type of desired cooking.
Turn the timer settings (1B) to select the cooking time.
After selecting the power level and cooking time, the oven will begin cooking automatically.
during microwave oven operation, the internal led light for the duration of cooking.

At the end of the set time, the oven automatically stops and a beep sounds.

When the oven is off, check that the timer knob (1B) is in position 0.

The oven has a security system which does not allow the starting of the system if the door (6) is open or if it opens during cooking, the cooking stops until the door is closed.

The mechanism of rotation of the microwave oven allows to standardize the best maintaining cooking food in constant motion during cooking.

Defrost

Place the knob of the power (1A) on MEDIUM LOW.

With the timer adjustment knob (1B) selecting the weight of the food from 0 to 1 kg.
Check that door (6) is closed and the oven will begin defrosting.
This function is set to a maximum weight of 1 kg.

FUNCTION/ POWER	POWER (%)	SUITABLE FOR
Low	18% microwave	Keeping food warm, get the ice-cream soften
Defrost	36% microwave	Defrost
Medium	58% microwave	Meat, cakes
Medium High	81% microwave	Rice, meat, fish, biscuits
High	100% microwave	Reheat, boiling water, cooking vegetables, chicken, wild meats

Grill	Grill 100%	Keeping food warm, get the ice-cream soften
Comb 1	70% grill + 30% micro-wave	Steakpork chops, meat, poultry, etc.
Comb 2	49% grill + 51% micro-wave	Steak, pork chops, meat, poultry, etc.
Comb 3	67% grill + 33% micro-onde	Chicken, duck, to make food crispy and tasty

CLEANING AND CARE

A good cleaning of the microwave oven allows to keep it safe, in good conditions and guaranty an optimal use.
Before cleaning the microwave oven turn the timer adjustment knob (1B) on 0 and disconnect the cord from the socket.
Wait for each part of the microwave oven cool down, especially external ones, the doors and the heating elements.
For cleaning use a non abrasive sponge or a soft cloth, lightly damp with water, and non abrasive detergent.
Do never spray detergent directly on the microwave oven but on the sponge.
Clean inside the microwave oven after use with a lightly damp cloth.
Clean the turntable (5), the rotating ring (4) with water and non abrasive detergent.
All the external parts have to be cleaned with a lightly damp cloth.
Be very careful not to spill liquids into the holes inside the oven, in the openings of ventilation and external control panel.
Clearing the microwave oven is very important especially after every use. Indeed food residues that are deposited inside the oven are dangerous because they can cause fires when lighting the oven.
The heating elements should not be cleaned, but if necessary remove the residues of food, but do never use an abrasive sponge.
Unpleasant odors coming from inside the oven can be removed with lemon juice combined with a neutral detergent.
Wipe each part of the microwave oven and its accessories before using the oven.

SOLVING PROBLEMS

In case of breakdown, before contacting the manufacturer or the Technical Assistance Center, check the following indications :

Interference of the microwave oven with the reception of television	It is possible that there is interference to radio or television for the operation of the microwave. This is a phenomenon similar to that which may occur with small appliances. This is normal.
Low light	While cooking in a microwave oven at low pressure, the oven light may decrease. This is normal.
Steam builds up on the door, warm air come out from openings	During cooking it is possible that steam escapes from the food. Part of this steam is expelled through the openings, but the vapors may accumulate on cold surfaces such as door. This is normal.
The oven is turned on accidentally when empty	Turning on the microwave oven when empty does not create any damage to the appliance, but this is avoid.

Problem	**Possible causes**	**Solutions**
The microwave oven does not turn on	The cord supply is not correctly connected to the socket	Disconnect from the socket, and connect again after 10 seconds
	The fuse blows or the circuit breaker trips	Replace the fuse or reset the circuit breaker (request the intervention of skilled personnel)
	Problem with the output terminal	Check the outlet with another device
The microwave oven does not heat	The door is not correctly closed	Close the door correctly
The turnplate is noisy when the mircowave oven is in use	The wheels are dirty or food residue in the botton the mircowave oven	Please refer to the paragraph « cleaning and care»

TECHNICAL DATA

Microwave power: input 1280W
output 800W
Grill Output:1000W
Frequency 2450 MHz
Power supply : 230V~50Hz

For any improvement reasons, Beper reserves the right to modify or improve the product without any notice.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES

The European directive 2011/65/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation,

that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

GUARANTEE CERTIFICATE

This appliance has been checked in the factory. From the date of original purchase a 24 month guarantee applies to material and production defects. The purchase receipt and the guarantee certificate must be submitted together in case of claim to guarantee.

For any technical assistance, please contact directly the seller or our head office in order to preserve the appliance's efficiency and NOT TO void the guarantee. Any intervention on this appliance by non-authorized persons will automatically void the guarantee.

Guarantee conditions

If the appliance shows defects as a result of faulty material and/or production during the period of guarantee, we guarantee repair free of charge on condition that:

- The appliance has been used properly and for the purpose for which it has been intended.
- Repairs are professionally carried out by qualified persons who are appointed by the supplier.
- The purchase receipt shall be presented.
- The appliance showing a fair wear and tear shall not be covered by this guarantee.

Therefore, any part that could be accidentally broken or having visible signs of use in consumable products (such as lamps, batteries, heating elements…) is excluded from the guarantee, and any defect whatsoever resulting from non-respect of the rules for use, negligence in usage and/or maintenance of the appliance, damage during transport and any other damage not attributable the supplier.

For every defect that could not be repaired within the guarantee period, the appliance will be replaced free of charge.

Technical assistance

Even after the guarantee period we will always pay attention to repairs for defected appliances.
For technical assistance and/or repairs after the guarantee period you can directly contact the below address:

CONTACT YOUR DISTRIBUTOR IN YOUR COUNTRY OR AFTER SALES DEPARTMENT
BEPER. E-MAIL **assistenza@beper.com**
WHICH WILL FORWARD YOUR ENQUIRIES TO YOUR DISTRIBUTOR.

Risotto with mushrooms and saffron Function: microwave

Preparation: 10 minutes
Cooking: 20-23 minutes
Ingredients :
1 small chopped onion
1 crushed garlic clove
25g of butter
30g of dried mushrooms
1 packet of saffron
350g of rice
100ml of dry white wine
50g of grated cheese (parmesan)
700ml of hot broth
Salt

Put the mushrooms in warm water, then cut into small pieces and add to onion and butter in a container for microwave oven, cover and cook for 4 minutes at medium-high and mix once during cooking.
Add rice and wine, stir and allow to boil uncovered for 3 minutes at medium-high.
Pour the hot broth and saffron. The broth may be reheated in microwave oven for 5-6 minutes at high temperature. Mix, cover and cook on medium-high for 6-7 minutes.
Continue cooking with the lid on medium-high for 7-8 minutes. Remove from oven, add cheese and mix well, add salt to your liking and let stand a few minutes before serving.

Meat skewers Function : microwave + grill

Preparation: 15 minutes + 1 hour for the marinade
Cooking: 16-19 minutes
Ingredients :
600g of meat (veal, pork, sausage, and diced)
Vegetables (peppers, onions and mushrooms)
1 small chopped onion
For the marinade :
1 small chopped onion
4-5 oil spoon
1 teaspoon of salt
½ spoon of pepper
Garlic, rosemary, sage
Thread the meat on wooden spikes, alternating with vegetables, diced or sliced.
Chop the garlic, rosemary and sage, and put everything into a small container suitable for microwave oven with oil, salt and pepper.
Warm the marinade covered for 1 minute on medium power.
Pour the marinade over the skewers and let stand for one hour, turning occasionally.
Preheat the turntable for 3 minutes with the Grill.
Place skewers on the turntable.
Grill for 8-10 minutes with the grill, turning and broil again for 4-6 minutes always with the grill.
You can vary the amount of meat and vegetables to suit your tastes.
You can use whole onions, put them in a container that can go in the microwave oven and cook for a few minutes on medium heat.

Sponge cake Function : grill

Preparation: 10 minutes
Cooking: 10-12 minutes
Ingredients :
225g of floor
225g of sugar
225g of soft butter
2 tablespoon of water
4 eggs
8g vanilla sugar
2 tablespoons of baking powder
Grated peel of orange
Icing sugar

Mix all ingredients with mixer and pour into the mold.
If the butter is not soft, put it in a suitable container into the microwave oven and soften, covered, for 2-3 minutes on low power.
Bake for 10-12 minutes with the Grill.
Sprinkle the surface with icing sugar.
You can stuff with vanilla cream.

PRECAUTIONS GENERALES

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL.
Avant et durant l'utilisation de cet appareil il est nécessaire de suivre précautions élémentaires suivantes.
Après avoir enlever l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil. En cas de doute ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un professionnel qualifié. Les éléments d'emballage (sachets plastique, polystyrène, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car potentiellement dangereux.
Il est recommandé de ne pas jeter les éléments d'emballage dans les déchets ménagers, mais de les déposer dans les centres de traitement des déchets appropriés, en demandant éventuellement conseil au gérant du centre de sa commune de résidence.
Toujours s'assurer que la tension électrique soit la même que celle indiquée sur l'étiquette des données techniques et que le réseau électrique soit compatible avec la puissance de l'appareil.
En cas d'incompatibilité entre la prise électrique murale et celle de l'appareil faire changer la prise de l'appareil par un professionnel qualifié. Ce dernier devra s'assurer que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.
Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher la prise électrique.
S'assurer que le câble n'entre pas en contact avec des superficies chaudes ou coupantes.
Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est abîmé.
Si le câble d'alimentation est endommagé, pour éviter tout risque, il devra être substitué par le constructeur, par son service d'assistance technique ou toute autre personne de même qualification.
Brancher l'appareil exclusivement sur une prise de courant alterné.
Il est en général déconseiller d'utiliser des adaptateurs, prises multiples et/ou rallonges. En cas de nécessité, utiliser seulement des adaptateurs ou rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur.
Cet appareil ne devra être utilisé que pour l'usage pour lequel il a été conçu.
Tout autre usage sera considéré comme inapproprié et donc dangereux, et engendrera l'annulation de la garantie. Le constructeur ne peut être tenu pour responsable en cas de dommages causés par une utilisation incorrecte, inappropriée et déraisonnable.
Pour éviter tout risque d'échauffement il est recommandé de dérouler entièrement le câble d'alimentation et de débrancher l'appareil de la prise de courant en cas d'inutilisation.
Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou entretien, débrancher l'appareil de la prise de courant électrique.
Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
Ne pas toucher l'appareil avec les mains et pieds mouillés ou humides.
Ne pas utiliser l'appareil si vous êtes pieds nus.
Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques comme la pluie, le soleil …
Ne pas laisser l'appareil près d'une source de chaleur (ex. Radiateur)
Ne pas laisser les enfants, les personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissance technique, utiliser cet appareil sans surveillance
S'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.
Dès lors que l'appareil doit être détruit, il est recommandé de couper le câble d'alimentation, et de retirer toutes les parties susceptibles de présenter un quelconque danger, en particulier pour les enfants qui pourraient utiliser cet appareil comme un jeu.

CONSEILS DE SECURITE ET UTILISATION

Il est important de vérifier avant chaque utilisation que la porte du four soit bien hermétique, et qu'elle ne soit pas endommagée.
!ATTENTION!
Si la porte ou le joint sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé jusqu'à ce qu'il soit réparé par du personnel qualifié.
Ne jamais utilisé le four à vide pour éviter de l'endommager.
Non jamais utilisé le four sans le plateau en verre et l'anneau en plastique.
En cas d'odeur de brûlé provenant du four ou en cas de fumée, éteindre immédiatement le four et débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant électrique ; laisser la porte du four fermée pour contenir d'éventuelles flammes.
La température des surfaces accessibles pourraient être élevée pendant l'utilisation du four ; tenir le cordon d'alimentation loin de surfaces chaudes et ne pas couvrir le four.
Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord de la table ou plan de travail.
Eviter absolument d'utiliser le four éteint comme espace de rangement pour aliments ou récipients, car en cas d'allumage involontaire, cela pourrait causer des dommages ou incidents.
Ne pas utiliser le four comme support pour y poser des objets.
S'assurer que le four ne soit pas à proximité de rideaux, matières inflammables, sources de chaleurs, de froid ou vapeur.
Ne pas utiliser le four à proximité d'eau.
Placer le four sur des surfaces solides, stables capable de souvenir le poids du four, environ 10 kg.
Il est nécessaire de garantir une ventilation adaptée au four, de maintenir une distance d'au moins 15 cm sur les côtés, 10 cm à l'arrière et 30 cm au dessus du four.
Placer le four à une hauteur d'au moins 85 cm, de façon à le rendre inaccessible par les enfants.
Pendant l'utilisation le four chauffe. Attention à ne pas toucher les résistances à l'intérieur du four.

Les ustensiles et récipients doivent être compatibles avec la cuisson au micro-onde.
Les récipients en plastique ou papier peuvent provoquer des flammes en phase de cuisson, faire très attention.
Ne pas utiliser des récipients étanches.
Retirer toute pellicules métalliques ou manches en métal des récipients avant de les mettre dans le four.
Les ustensiles ne doivent pas toucher les parois internes du four pendant la cuisson.
Les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés, car susceptibles d'exploser.
Pour ce qui concerne les aliments en bouteilles et les aliments pour enfant particulier, il est nécessaire de secouer le flacon après l'avoir chauffé pour uniformiser la température de l'aliment, avant de le consommer.

Chauffer des liquides au micro-onde peut provoquer une ébullition retardée, faire donc très attention lors de manipulation de récipients contenant des liquides juste chauffés.
Les œufs entier et œufs durs ne devraient pas être réchauffés dans le four à micro-onde car ils pourraient exploser après les avoir chauffés.
Après la cuisson le récipient peut être très chaud, utiliser des gants pour le four et faire attention à la vapeur qui pourrait en sortir.
Ne pas cuire les aliments de façon excessive.
Ne pas utiliser l'intérieur du four comme récipient. Ne pas laisser d'aliment tel que le pain, biscuits, etc, à l'intérieur du four.
Pour ne pas casser le plateau en verre :
- laisser le plateau refroidir avant de le nettoyer ;
- ne pas poser d'aliments ou ustensiles sur le plateau en verre froid ;
- ne pas poser d'aliments congelés sur le plateau en verre chaud.

La manque de nettoyage du four peut provoquer la détérioration des surfaces et influencer négativement la durée de vie du four et peut générer des situations dangereuses.
Ne pas utiliser de détergents trop agressifs ou spatule métallique pour nettoyer le verre de la porte du four qui pourraient rayer la surface et provoquer des dommages à l'appareil.
Quand le four est utilisé, les mineurs doivent l'utiliser uniquement sous la surveillance d'un adulte.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

Le four doit être branché sur un réseau électrique avec prise à la terre. En cas de courscircuits électrique, la terre réduit le risque de secousses électriques. Le four est équipé d'un cordon électrique compatible avec une prise avec mise à la terre. La prise doit être branchée sur une prise murale correctement installée et dotée de mise à la terre. Consulter un électricien qualifié au cas où les instructions de mise à a la terre ne seraient pas correctement comprises ou en cas de doute relatif au branchement sur une prise avec mise à la terre.
Le cordon d'alimentation du four est délibérément court afin de réduire les risques liés à la possibilité d'arracher la prise.
La tension nominale indiquée sur le cordon ou sur la rallonge doit être au moins équivalente à la tension nominale du four.

MATERIELS ET USTENSILES

Matériels qui peuvent être utilisés dans le four micro-onde

Récipients en terre cuite	Suivre les instructions du constructeur. Le fond d'un récipient en terre cuite doit être placé à au moins 5 mm au-dessus du plateau tournant. Une mauvaise utilisation pourrait endommager le plateau.
Assiettes	Uniquement celles destinées à la cuisson au four à micro-onde. Suivre les instructions du fabricant. Ne pas utiliser d'assiettes cassées ou ébréchées.
Produits en verre	Utiliser uniquement des produits en verre résistants à la chaleur et adaptés pour être utilisés dans le four micro-onde. S'assurer qu'il n'y a pas de bords métalliques. Ne pas utilisés si cassés ou ébréchés.
Sac pour cuisson au four	Suivre les instructions du fabricant. Ne pas refermer avec des attaches métalliques. Faire des incisions pour permettre à la vapeur de pouvoir sortir.
Tasses ou assiettes en carton	A utiliser uniquement pour de brèves périodes uniquement pour cuire/réchauffer. Le pas laisser le four sans surveillance pendant la cuisson.
Serviettes en papier	A utiliser durant le réchauffement pour couvrir les aliments et absorber d'éventuelles graisses. A utiliser uniquement pour des cuissons de courte durée et sous contrôle constant.
Papier sulfurisé	A utiliser comme protection pour éviter les éclaboussures ou couvercle pour la vapeur.
Plastique	Uniquement si le plastique est adapté pour la cuisson au micro-onde. Suivre les indications du fabricant. Devrait être estampillé avec la marque pour utilisation au four à micro-onde. Certains récipients en plastique se déforment quand les aliments placés à l'intérieur chauffent. Les sacs pour la cuisson et sac en plastique fermés hermétiquement devraient être perforés comme indiqué sur l'emballage.
Pellicule en plastique	Uniquement celle adaptée pour la cuisson au four micro-onde. A utiliser pour couvrir les aliments pendant la cuisson et maintenir l'humidité. S'assurer que la pellicule en plastique n'entre pas en contact avec les aliments.

La superficie accessible pourrait être Chaude pendant le fonctionnement

Matériel à éviter dans le four micro-onde
Ne pas utiliser de plat en aluminium dans le micro-onde, récipient en carton avec poignées en métal pour aliment, ustensiles en métal, fermeture en métal, sacs en papier, contenants en polystyrène, polyuréthane ou bois, ils pourraient provoquer un incendie ou fondre en causant une possible contamination des aliments par des produits chimiques nocifs.

PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DU FOUR A MICRO-ONDE

Le principe de fonctionnement d'un four à micro-onde est l'utilisation des ondes magnétiques pour cuire les aliments.
Le cœur de la technologie est un appareil capable de générer des ondes électromagnétiques qui dirigées à l'intérieur du four réchauffent les molécules d'eau des aliments. Les molécules d'eau s'agitent et produisent de la chaleur qui se répand uniformément en atteignant les couches plus profondes de l'aliment.
Les aliments cuisent plus rapidement et de façon uniforme quand le contenu en eau est plus important. En effet pour les légumes par exemple quelques minutes suffisent, en fonction de la quantité, justement grâce à la quantité d'eau contenue.
Par rapport aux méthodes de cuisson traditionnelles, qui peuvent brûler plus facilement les aliments, avec le four à micro-onde cela ne se produit pas, si les conseils sur les temps de cuisson sont appliqués.
Les principaux avantages du four à micro-ondes sont d'une part des temps de cuisson réduits par rapport à la cuisson traditionnelle, avec une économie d'énergie non négligeable. L'exposition des aliments à de hautes températures est limitée, pour une meilleure qualité des propriétés nutritionnelles.
Le four à micro-ondes est aussi très utile pour décongeler et réchauffer des aliments.
La cuisson au micro-ondes est sûre, ne génère pas de modifications permanentes de la structure moléculaires des aliments.
L'inconvénient de la cuisson au micro-ondes est la difficulté de doser exactement les temps de cuisson pour chaque aliment.

Aliments

Peu d'aliments ne sont pas adaptés pour la cuisson au four à micro-ondes comme les œufs qui pourraient exploser, alors que les aliments ayant une peau (comme les pommes, poires, saucisses, etc.) doivent être perforés avant la cuisson.
Les bouteilles fermées ne doivent pas être réchauffées dans le four à micro-ondes, les alcools sont de potentielles sources d'incendies.

Récipients

Les ondes électromagnétiques sont repoussées par les métaux, non adaptés à l'utilisation au four à micro-ondes. Même si le cristal contient peu de plomb, le plastique contient de la mélanine, les barquettes et feuilles en aluminium ne sont pas adaptées. Le verre, la terre cuite, le papier conviennent s'ils ont été étudiés pour la cuisson au four à micro-ondes (ils portent l'inscription sur le fond ou sur l'emballage adapté à la cuisson au four à micro-ondes).
La porcelaine et la céramique qui ont des liserés en métal ou les bords dorés sont à exclure.
Il est conseillé d'utiliser des récipients de forme ovale sans angles ou bords ; les biberons ne doivent pas être mis dans le four à micro-ondes avec les parties en plastique.

CONSEILS PRATIQUES

La cuisson dépend de l'homogénéité, quantité et type d'aliment.
Il est conseillé de couper les légumes en lamelles ou morceaux pour les cuire.
Ajouter de l'eau si nécessaire ou si indiqué sur l'emballage de l'aliment.

CONSEILS POUR LA DECONGELATION

Les aliments congelés en sachets ou sous pellicule plastique ou dans leurs emballages peuvent être mis directement dans le four à micro-ondes, pourvu qu'ils soient sans parties métalliques (exemple : attache aluminium).
Certains aliments, comme les légumes et le poisson, n'ont pas besoin d'être décongelé complètement avant de commencer la cuisson.
Les aliments humides, les viandes en sauce décongèlent mieux et plus vite en les remuant de temps en temps.
Pendant la décongélation, la viande, le poisson perdent leur liquide. Il est conseillé de les décongeler dans une barquette.
La décongélation des aliments par le four à micro-ondes ne contribue pas à la prolifération des bactéries.

CONSEILS POUR RECHAUFFER LES ALIMENTS

Les aliments doivent être décongelés avant de les réchauffer.
Retirer les emballages ou contenants avec des parties métalliques.
Choisir une fonction correcte en fonction du poids, de la température et du type d'aliment.
Mélanger l'aliment pendant le réchauffement.
Couvrir les aliments avec une pellicule transparente, adapter pour le four à micro-ondes, de façon à maintenir le four propre.

DESCRIPTION DU PRODUIT Fig.1

1 – Panneau de contrôle
1A – Bouton réglage de la puissance
1B – Bouton réglage timer
2 – Touche ouverture porte
3 – Axe plateau tournant
4 – Anneau de support tournant avec roulettes
5 – Plateau tournant en verre
6 – Porte avec fenêtre
7 – Crans de blocage de la porte
8 – Aérations
9 – Cordon d'alimentation

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

INSTALLATION DU FOUR

Retirer tout le matériel d'emballage et les accessoires. Examiner le four pour vérifier qu'il n'a pas de dommages à l'intérieur ou sur la porte (6). Ne pas installé le four si celui-ci est endommagé.
Placer le four sur une surface plane ayant l'espace suffisant pour l'aération en entrée et en sortie.
Une espace minimum de 7,5 cm est nécessaire entre le four et les murs adjacents. Un des côtés doit être ouvert. **Fig.2**
Laisser un espace minimum de 30 cm au-dessus du four.
Le blocage des ouvertures d'entrée et/ou de sortie peuvent endommager le four.
Ne pas retirer les pieds situés sur la partie inférieure du four.
Placer le four le plus loin possible de la radio ou télévision. Le fonctionnement du four peut causer des interférences dans la réception de la radio ou télévision.
Brancher le four à la prise de courant électrique, s'assurer que le voltage soit égale à celui indiqué sur l'étiquette du four.

!ATTENTION!
Ne pas installer le four sur une cuisinière ou autre électroménager qui produisent de la chaleur. Si l'appareil est installé à proximité ou sur une source de chaleur, le four pourrait être endommagé et faire annuler la garantie.

INSTALLATION DU PLATEAU TOURNANT Fig.4

Placer l'anneau de support (4) sur la base à l'intérieur du four.
Placer le plateau en verre (5) sur l'anneau de support et l'adapter sur l'axe du plateau (3) de façon à ce que le plateau s'encastre bien sur l'axe (3).
Il est très important que le plateau en verre soit placé de façon sûre pour garantir une rotation correcte de l'aliment pendant la cuisson.
Ne jamais placer le plateau en verre (5) à l'envers ; le plateau ne doit pas être fixe.
Aussi bien le plateau en verre (5) que l'anneau de support (4) sont indispensables pendant la cuisson.
Les aliments et les contenants doivent toujours être placés sur le plateau en verre (5) pour la cuisson.

FONCTIONNEMENT

Brancher le cordon d'alimentation (9) sur la prise de courant électrique.
Cuisson
Tourner le bouton de réglage de la puissance (1A) pour choisir le niveau de puissance et le type de cuisson désirée.
Tourner le bouton de réglage du timer (1B) pour sélectionner le temps de cuisson.

Après avoir sélectionné le niveau de puissance et le temps de cuisson, le four commencera automatiquement la cuisson.
Pendant le fonctionnement du four, la lumière interne reste allumée pendant toute la durée de la cuisson.

A la fin du temps réglé, le four s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit.

Quand le four n'est pas en marche, vérifier que le bouton de réglage du timer (1B) soit sur position 0.
Le four est doté d'un système de sécurité qui ne permet pas la mise en route du système si la porte (6) est ouverte ou si elle s'ouvre pendant la cuisson, la cuisson est interrompue jusqu'à ce que la porte soit refermée.
Le mécanisme de rotation de ce four à micro-ondes permet d'uniformiser au mieux la cuisson en maintenant les aliments toujours en mouvement pendant la cuisson.

Décongélation

Placer le bouton de réglage de la puissance (1A) sur MOYEN BAS.

Avec le bouton de réglage du timer (1B) sélectionner le poids de l'aliment de 0 à 1 kg.
Vérifier que la porte (6) soit fermée et le four commencera la décongélation.
Cette fonction est réglée pour un poids maximum de 1 kg.

FONCTION / PUISSANCE	PUISSANCE (%)	ADAPTÉ POUR
Bas	18% micro-onde	Maintenir les aliments au chaud, ramollir la crème glacée
Décongélation	36% micro-onde	Décongeler
Moyen	58% micro-onde	Viande en sauces, gateau
Moyen haut	81% micro-onde	Riz, viande, poisson, biscuits
Haut	100% micro-onde	Réchauffer, faire bouillir l'eau, cuire les légumes, poulet, les viandes sauvages
Grille	Grill 100%	Rôti, filet et poisson fumé, pomme de terre
Comb 1	70% grill + 30% micro-onde	Biftek, côtes de porc, viande, volailles, etc
Comb 2	49% grill + 51% micro-onde	Biftek, côtes de porc, viande, volailles, etc
Comb 3	67% grill + 33% micro-onde	Poulet, canard, pour rendre les aliments croquants et savoureux

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU FOUR

Un bon entretien du four permet de conserver l'appareil dans de meilleures conditions et garantie un fonctionnement optimal.
Avant de nettoyer le four tourner le bouton du timer (1B) sur 0 et débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.
Attendre que chaque partie du four soit refroidie, en particulier les parties externes, la porte et les éléments chauffants.
Pour le nettoyage utiliser une éponge non abrasive ou un chiffon doux, humidifié avec de l'eau, et détergents non abrasifs.Ne jamais vaporiser de détergent directement sur le four mais sur l'éponge.Nettoyer les surfaces internes du four après utilisation avec un chiffon légèrement humide.
Nettoyer le plateau en verre (5), l'anneau de support (4) avec de l'eau et détergent non abrasif.La corniche de la porte, le joint et les parties adjacentes doivent être nettoyées soigneusement et si nécessaire avec un chiffon humide.Faire très attention à ne pas faire pénétrer de liquides dans les trous présents à l'intérieur du four, dans les ouvertures de l'aération externe et du panneau de contrôle.
Le nettoyage du four à micro-ondes est très important en particulier après chaque utilisation. En effet les résidus de nourriture qui se déposent à l'intérieur du four sont dangereux car ils peuvent provoquer des incendies lors de l'allumage du four.
Les éléments chauffants en général ne doivent pas être nettoyés, mais si nécessaire retirer les résidus d'aliment, mais jamais avec une éponge abrasive.
Les mauvaises odeurs provenant de l'intérieur du four peuvent être éliminées avec du jus de citron associé à un détergent neutre.Bien essuyer chaque partie du four et ses accessoires avant de réutiliser le four.

RESOLUTIONS DES PROBLEMES

En cas de panne, avant de contacter le constructeur ou le centre d'assistance technique, effectuer les vérifications suivantes.

Interférences du four à micro-ondes avec la réception de la télévision	Il est possible qu'il y ait des interférences radio ou télévision pendant le fonctionnement du micro-ondes. Il s'agit d'un phénomène similaire à celui pouvant se produire avec du petit électroménager. Il s'agit de conditions normales.
Lumière faible	Pendant la cuisson au four à micro-ondes à basse pression, la lumière du four peut diminuer. Il s'agit de conditions normales.
De la vapeur s'accumule sur la porte, de l'air chaud sort des ouvertures	Pendant la cuisson il est possible que de la vapeur s'échappe des aliments. Une partie de cette vapeur est expulsée par les ouvertures ; mais de la vapeur pourrait s'accumuler sur les surfaces froides, comme la porte. Il s'agit de conditions normales.
Le four est allumé accidentellement à vide	Le fonctionnement du four à vide ne créer aucun dommage au four. Mais cela est à éviter.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Le four ne s'allume pas	Le cordon d'alimentation n'est pas correctement branché sur la prise de courant électrique	Débrancher la prise du courant électrique, puis rebrancher après 10 secondes
	Le fusible saute ou l'interrupteur automatique se déclenche	Substituer le fusible ou remettre à zéro l'interrupteur automatique (demander l'intervention de personnel qualifié)
	Problème avec la prise de sortie	Vérifier la sortie avec un autre appareil
Le four ne chauffe pas	La porte n'est correctement fermée	Bien fermer la porte
Le plateau en verre est bruyant pendant le fonctionnement du four	Les roulettes sont sales ou résidus d'aliments dans le fond du four	Faire référence au paragraphe « entretien et nettoyage du four »

DONNEES TECHNIQUES

Puissance micro-onde : entrée 1280
Sortie 800W
Grill Sortie:1000W
Fréquence 2450 MHz
Alimentation : 230V~50Hz

Dans un soucis d'amélioration permanent Beper se réserve le droit d'apporter des modifications et améliorations au produit sans aucun préavis.

TRAITEMENT DES DECHETS DES APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

Le produit en fin de vie doit être détruit selon les normes en vigueur relatives à l'élimination des déchets et ne peut être traité comme simple déchet ménagé.
Le produit doit être détruit dans un centre d'élimination des déchets adapté ou être restitué au revendeur dans le cas d'une substitution avec un autre produit équivalent neuf.
Le fabricant prendra à sa charge les frais occasionnés pour la destruction du produit selon les termes de la loi en vigueur.
Le produit est composé de pièces non biodégradables et substances qui peuvent polluer l'environnement si détruites de façon inapropriée . Par ailleurs, certaines parties de ces matières peuvent être recyclées évitant ainsi toute pollution pour l'environnement. Il est de votre et notre devoir de préserver la santé de l'environnement.

Le symbole indique que le produit répond aux normes requises par les nouvelles directives introduites en faveur de l'environnement (2011/65/EU) et que le produit doit être détruit de façon appropriée au terme du cycle de vie.
Au besoin, informez-vous auprès des autorités locales compétentes en matière d'élimination des déchets de votre commune.
Toute personne qui ne tiendra pas compte de ces règles d'élimination des déchets indiquées dans ce paragraphe en répondra selon la loi en vigueur.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Cet appareil a été contrôlé en usine. La garantie est valable 24 mois à partir de la date d'achat pour tout défaut de matériel ou de fabrication. En cas de réclamation, le ticket de caisse et la garantie devront être présentés ensemble.
En cas de besoin et pour toute assistance technique, veuillez contacter votre revendeur ou vous adresser à notre siège. Cela vous permettra de conserver votre appareil dans de meilleures conditions et de NE PAS invalider la garantie. Toute manipulation de l'appareil par une personne non autorisée ou non qualifiée annulera automatiquement la garantie.

Conditions de garantie

Pendant la durée de garantie, si des pannes provenant d'un défaut de materiel et/ou de fabrication apparaissent, nous assurons gratuitement la réparation aux conditions énoncées ci-dessous :

- l'appareil a été correctement utilisé et ce uniquement à l'usage pour lequel il a été fabriqué ;
- l'appareil a été réparé par des experts, c'est-à-dire par des personnes mandatées par le fournisseur ;
- la présentation du ticket de caisse est obligatoire;
- les pièces présentant les signes évidents d'usure ne sont pas pris en compte dans la garantie.

En conséquence, sont exclus de la garantie toutes les pièces qui auraient subi des dommages accidentels ou présentant des signes d'usure normale (parmi lesquelles, ampoules, batteries, piles, résistances), toutes les pièces comportant des défauts dus à la non utilisation domestique, la négligence dans la manipulation et l'entretien, les dommages lors du transport et tous les dommages non imputables directement au producteur.

Si un défaut survient lors de la période de garantie et ne peut être réparé, l'appareil sera remplacé gratuitement.

Assistance technique

Même après la fin de la garantie, nous accordons toujours une grande importance à la reparation. Pour toute assistance technique et/ou reparations en dehors de la garantie, veuillez vous adresser directement à l'adresse ci-desous :

LE SERVICE APRÈS-VENTE EST EFFECTUÉ PAR VOTRE REVENDEUR OU PAR L'IMPORTATEUR/DISTRIBUTEUR DES PRODUITS BEPER.
ÉCRIVEZ UN E-MAIL AU **assistenza@beper.com** POUR CONNAITRE LE CENTRE SERVICE AGRÉE BEPER LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.

Risotto aux champignons et safran Fonction : micro-onde

Préparation : 10 minutes
Cuisson : 20-23 minutes
Ingrédients :
1 petit oignon haché
1 gousse d'ail écrasée
25g de beurre
30g de champignons secs
1 sachet de safran
350g de riz
100ml de vin blanc sec
50g de fromage râpé (parmesan)
700ml de bouillon chaud
Sel

Mettre les champignons dans l'eau tiède, puis les couper en petits morceaux, et les ajouter à l'oignon e tau beurre dans un récipient pour le four à micro-onde ; couvrir, cuire pendant 4 minutes à puissance moyenne-haute et mélanger une fois pendant la cuisson.
Ajouter le riz et le vin, mélanger et laisser évaporer sans couvercle pendant 3 minutes à puissance moyenne-haute.
Verser le bouillon chaud et le safran. Le bouillon peut être réchauffé au four à micro-ondes pendant 5-6 minutes à température élevée. Mélanger, couvrir et cuire à puissance moyenne-haute pendant 6-7 minutes.
Continuer la cuisson avec le couvercle à puissance moyenne-haute pendant 7-8 minutes. Retirer du four, ajouter le fromage et mélanger le tout, saler à votre convenance et laisser reposer quelques minutes avant de servir.

Brochettes de viande Fonction : micro-onde + grill

Préparation : 15 minutes + 1 heure pour la marinade
Cuisson : 16-19 minutes
Ingrédients :
600g de viande (veau, porc, saucisses, et, coupés en dés)
Légumes (poivrons, oignons et champignons)
1 petit oignon haché
Pour la marinade :
1 petit oignon haché
4-5 cuillères d'huile
1 cuillère à café de sel
½ cuillère de poivre
Ail, romarin, sauge
Enfiler la viande sur les pics en bois en alternant avec les légumes coupés en dés ou tranches.
Hacher l'ail, le romarin et la sauge, et mettre le tout dans un petit récipient adapté au four à micro-ondes avec l'huile, le sel et le poivre.
Réchauffer la marinade couverte pendant 1 minute à puissance moyenne.
Verser la marinade sur les brochettes et laisser reposer pendant une heure en le retournant de temps en temps.
Préchauffer le plateau pendant 3 minutes avec la fonction Grill.
Mettre les brochettes sur le plateau.
Faire griller pendant 8-10 minutes avec la fonction Grill, en les retournant et les griller à nouveau pendant 4-6 minutes toujours avec la fonction Grill.
Vous pouvez varier la quantité de viande et de légumes en fonction de vos goûts.
Un petit plus: utiliser les oignons entiers, les mettre dans un récipient pouvant aller dans le four à micro-ondes et les faire cuire pendant quelques minutes à température moyenne.

Génoise Fonction : grill

Préparation : 10 minutes
Cuisson : 10-12 minutes
Ingrédients :
225g de farine
225g de sucre
225g de beurre mou
2 cuillères à soupe d'eau
4 oeufs
8g de sucre vanillé
2 cuillères à soupe de levure en poudre
Ecorces d'orange râpées
Sucre glace
Beurre et farine pour le moule

Beurrer le moule et l'enfariner.
Mélanger tous les ingrédients avec le mixer et verser la préparation dans le moule.
Si le beurre n'est pas mou, le mettre dans un récipient adapté au four à micro-ondes et le faire ramollir à couvert pendant 2-3 minutes à puissance basse.
Enfourner et cuire pendant 10-12 minutes avec la fonction Grill.
Saupoudrer la surface de sucre glace.
Un petit plus : vous pouvez la farcir avec une crème pâtissière ou l'accompagner de crème.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl.
Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.
• Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
• Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
• Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus.
Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
• Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
• Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifi zierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
• Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
• Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.
Kinder und gebrechliche Personen
• Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.
WARNUNG!
Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen.
Es besteht Erstickungsgefahr!
• Um Kinder oder gebrechliche Personen vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, beachten Sie, dass dieses Gerät nur unter Aufsicht verwendet wird. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Lassen Sie kleine Kinder nicht damit spielen.
Wichtige Sicherheitsanweisungen!
Bitte sorgfältig lesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren.
• Mit Körnern, Kirschkernen oder Gel gefüllte Kissen nicht im Mikrowellenherd erwärmen. BRANDGEFAHR!!!
• Warnung: Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
• Warnung: Bitte reparieren Sie das Gerät auf keinen Fall selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Es ist für alle anderen, außer für einen Fachmann, gefährlich, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordern, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

• Warnung: Erwärmen Sie Flüssigkeiten oder andere Speisen nicht in geschlossenen Behältern. Explosionsgefahr!
• Warnung: Stellen Sie Ihre Mikrowelle nicht in einen Schrank. Achten Sie darauf, dass Sie an allen Seiten des Gerätes mindestens 20 cm Ventilationsabstand zu Schränken, Wänden u.a. einhalten.
• Warnung: Kindern und gebrechlichen Personen dürfen die Benutzung des Kochgerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine angemessene Anweisung gegeben wurde, die die Personen in die Lage versetzt, das Kochgerät in sicherer Weise zu benutzen und die Gefahren falscher Bedienung zu verstehen.
• Warnung: Wenn das Gerät im Kombibetrieb betrieben wird,dürfen Kinder wegen der vorkommenden Temperaturen, das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
• Hinweis: Das Mikrowellengerät ist nicht zum Erwärmen/ Erhitzen von lebenden Tieren vorgesehen.
• Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr wie: Glas, Porzellan, Keramik, hitzebeständiges Kunststoff- oder spezielles Mikrowellengeschirr.
• Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien, wie Kunststoff- oder Papierbehälter, muss das Mikrowellenkochgerät häufi g wegen der Möglichkeit einer Entzündung überwacht werden.
• Bei Rauchentwicklung ist das Gerät abzuschalten und der Netzstecker zu ziehen. Halten Sie die Tür geschlossen, um evtl. auftretende Flammen zu ersticken.
• Achtung Siedeverzug: Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten (Wasser) kann esvorkommen, das die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmäßig. Dieser sogenannte Siedeverzug kann beim Entnehmen des Gefäßes durch leichte Erschütterung zu einer plötzlichen Dampfblasenbildung und damit zum Überkochen führen. Verbrennungsgefahr! Um ein gleichmäßiges Sieden zu erreichen, stellen Sie bitte einen Glasstab oder etwas Ähnliches, nichtmetallisches in das Gefäß.
• Der Inhalt von Babyfl äschchen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verbrauch überprüft werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
• Speisen mit Schale oder Haut, wie Eier, Würste, geschlossene Glaskonserven usw. dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da diese explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.
• Türrahmen/Türdichtung und benachbarte Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
• Reinigen Sie das Mikrowellenkochgerät regelmäßig und entfernen Sie Nahrungsmittelreste aus dem Innenraum.
• Bei mangelhafter Sauberkeit des Gerätes, kann es zu einer Zerstörung der Oberfl äche kommen, welches die Lebensdauer des Gerätes beeinfl usst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.

Symbole auf dem Produkt
Auf dem Produkt fi nden Sie Symbole mit Warn- oder Informationscharakter:
WARNUNG: Verbrennungsgefahr!
Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberfl äche sehr hoch sein.

Übersicht der Bedienelemente

1 Control Panel
1A Leistungsregler
1B Zeitschaltuhr
2 Türöffnungs Taste
3 Antriebsachse
4 Gleitring
5 Drehteller
6 Tür mit Sichtfenster
7 Türverschluss
8 Lüftungsöffnungen
9 Netzkabel

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient
• zum Erwärmen und Garen von festen oder fl üssigen Nahrungsmitteln.
• zum Überbacken und Grillen von festen Nahrungsmitteln Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden. Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist.
Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.
Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschaden oder sogar zu Personenschaden führen. Die Clatronic International GmbH übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.
Hinweise zum Grill- und Kombibetrieb
• Da im Grill- und Kombibetrieb Strahlungshitze benutzt wird, benutzen Sie bitte nur hitzebeständiges Geschirr.
• Im reinen Grillbetrieb dürfen Sie auch Metall- oder Alugeschirr benutzen nicht jedoch bei Kombi- oder Mikrowellenbetrieb.
• Für die Betriebsart KOMBI ist nur der Grillrost geeignet.
• Stellen Sie nichts auf die Oberseite des Gehäuses. Diese wird heiß. Lassen Sie die Lüftungsschlitze immer frei.
• Verwenden Sie bitte den Grillrost, um das Gargut näher an das Heizelement heranzuführen.
Geeignetes Mikrowellengeschirr
• Das ideale Material für den Gebrauch in einer Mikrowelle ist durchsichtig und erlaubt der Mikrowellenstrahlung die

• Mikrowellenstrahlen können kein Metall durchdringen, deshalb sollten Metallbehälter oder -teller nicht verwendet werden.
Benutzen Sie keine Papierschalen aus recyceltem Material, denn sie können geringe Anteile an Metall enthalten, was zu Funkenschlag oder Bränden führen kann.
• Runde/ovale Schalen und Teller sind besser geeignet als eckige, denn die Speisen in den Ecken könnten überkochen.
Mit der unten aufgeführte Liste wird Ihnen die Auswahl von geeignetem Mikrowellengeschirr erleichtert:

Material	Geeignet für		
	Mikrowelle	Grill	Kombination *
Hitzebeständiger Glasbehälter	ja	ja	ja
Nicht hitzebeständiger Glasbehälter	nein	nein	nein
Hitzebeständiger Keramikbehälter/-teller	ja	ja	ja
Mikrowellengeeigneter Plastikbehälter	ja	nein	nein
Küchenpapier	ja	nein	nein
Metall-Tablett	nein	ja	nein
Grillrost	nein	ja	ja
Aluminiumfolie und Folienbehälter	nein	ja	nein

Inbetriebnahme

• Entnehmen Sie alles im Garraum befi ndliche Zubehör, packen Sie es aus und legen Sie den Gleitring in die Mitte.
Positionieren Sie den Glasteller so auf der Antriebsachse, dass dieser in die Ausbuchtungen der Antriebswelle einrastet und gerade aufl iegt.
• Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden, besonders im Bereich der Tür. Bei Schäden jeglicher Art darf das Gerät auf keinen Fall in Betrieb genommen werden.
• Um beim Betrieb Störungen anderer Geräte zu vermeiden, stellen Sie Ihr Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von anderen elektronischen Geräten auf.
• Entfernen Sie evtl. auf dem Gehäuse haftende Schutzfolien.
• Stecken Sie den Netzstecker in eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz.
ACHTUNG:
Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!
Benutzung des Gerätes Wissenswertes zum Mikrowellenbetrieb
• Ihr Gerät arbeitet mit Mikrowellenstrahlung, welche Wasserteilchen in Speisen in sehr kurzer Zeit erhitzt. Hier gibt es keine Wärmestrahlung und somit auch kaum Bräunung.
• Erwärmen Sie mit diesem Gerät nur Lebensmittel.
• Das Gerät ist nicht zum Backen in schwimmendem Fett geeignet.
• Erhitzen Sie nur 1-2 Portionen auf einmal. Das Gerät verliert sonst an Effi zienz.
• Zur Unterbrechung des Garvorgangs stellen Sie bitte den Timer auf „0“.
• Mikrowellen liefern sofort volle Energie. Ein Vorheizen ist somit nicht erforderlich.
• Betreiben Sie das Gerät im Mikrowellenbetrieb niemals leer.
• Der Mikrowellenherd ersetzt nicht Ihren herkömmlichen Herd. Er dient hauptsächlich zum:
• Auftauen von Tiefgekühltem/Gefrorenem
• schnellen Erhitzen/Aufwärmen von Speisen oder Getränken
• Garen von Speisen
• Bitte benutzen Sie kein Plastik- bzw. Papier-Geschirr.

Bedienung

1. Geben Sie die zu erhitzende Speise in ein geeignetes Geschirr.
2. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gefäß mittig auf den Glasteller. Türe bitte schließen. (Das Gerät arbeitet aus
Sicherheitsgründen nur mit fest geschlossener Tür).
3. Stellen Sie die erforderliche Mikrowellenleistung ein:

Symbol	Beschrif-tung	Wert	Leistung Grill in %*	Leistung Mikrowelle in %*	Anwendungs-gebiet
	LOW	Warmhalten		17	Schmelzen von Käse usw.
	M.LOW	Auftauen		33	Auftauen von Gefrorenem
	MED	Niedrig		55	Fortkochen
	M. HIGH	Mittel		77	Zum Garen von z.B. Fleisch
	HIGH	Hoch		100	Schnelles Erhitzen
	GRILL	Grill	100		Grillen und überbacken
	COMB 1	Grill + Mikrowelle	80	20	Auftauen und grillen
	COMB 2	Grill + Mikrowelle	70	30	Garen und bräunen
	COMB 3	Grill + Mikrowelle	60	40	Kochen und anbräunen

4. Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr die erforderliche Gardauer ein. Die Gardauer richtet sich nach Menge und Beschaffenheit des Inhaltes. Bei etwas Übung lernen Sie schnell die Gardauer einzuschätzen.

HINWEIS:

• Die Bereitung im Mikrowellenherd geschieht sehr viel schneller als in einem Wärmeherd. Stellen Sie die
Gardauer, wenn Sie sich nicht sicher sind, gering ein und garen Sie ggf. nach.

• Mit Einstellen der Gardauer schaltet sich das Gerät ein. Die Garraumbeleuchtung leuchtet.

• Wenn Sie eine geringere Zeit als 3 Minuten einstellen möchten, drehen Sie den Knopf über die 10-Minuten-
Marke heraus und wieder zurück. Somit geht die Uhr genauer.
• Bitte beachten Sie: Bitte legen Sie beim reinen Mikrowellenbetrieb eine Abdeckhaube über die Lebensmittel.

5. Nach Ablauf der Zeit stellt sich das Gerät aus. Es ertönt ein Endsignal. Entnehmen Sie dann die Speise.

Reinigung

Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie den Netzstecker.
Innenraum
• Halten Sie das Ofeninnere sauber. Spritzer und übergelaufene Flüssigkeiten an den Ofenwänden können mit einem feuchten Tuch entfernt werden. Ist der Ofen sehr verschmutzt, kann auch ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Bitte verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
• Wischen Sie das Sichtfenster innen und außen mit einem feuchten Tuch ab und entfernen Sie regelmäßig Spritzer und Flecken von übergelaufenen Flüssigkeiten.
Außenwände
• Die Außenwände des Gehäuses sollten nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Gehäuseöffnungen und damit in das Geräteinnere gelangt.
• Für die Reinigung der Schalter benutzen Sie bitte auch nur ein feuchtes Tuch. Zur Reinigung der Funktionsschalter öffnen Sie vorher die Mikrowellentür, um ein versehentliches Einschalten des Gerätes zu vermeiden.
Zubehör
• Gelegentlich sollten Sie den Glasteller mit einem Geschirrspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
• Der Drehring und der innere Ofenboden sollten regelmäßig gereinigt werden. Den Drehring können Sie herausnehmen und von Hand spülen. Hier können Sie mildes Reinigungsmittel oder Fensterreiniger benutzen. Trocknen Sie gut nach. Achten Sie darauf, den Ring nachher wieder richtig einzusetzen.
Geruch
• Um unangenehme Gerüche aus der Mikrowelle zu beseitigen, stellen Sie eine mit Wasser und Zitronensaft gefüllte
mikrowellengeeignete Schale in den Ofen und erhitzen Sie diese für ca. 5 Minuten. Wischen Sie danach den Ofen mit
einem weichen Tuch aus.
Ofenbeleuchtung
• Zum Auswechseln der Ofenbeleuchtung wenden Sie sich bitte an eine Fachwerkstatt in Ihrer Nähe.

Technische Daten

Spannungsversorgung:230 V~50 Hz
Leistungsaufnahme:
Mikrowelle: 1280W
Grill: 1000 W
Bemessungs-Mikrowellenausgangsleistung: 800W/2450 MHz

In Hinblick auf eine Verbesserungsperspektive behält sich Beper das Recht vor, das betreffende Produkt ohne Voranmeldung zu ändern bzw. umzubauen.

VERFAHREN FÜR DIE ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTE ABFALL

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste Electrical and Electronic Equipment; deutsch: (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) ist die EG-Richtlinie 2011/65/EU zur Reduktion der zunehmenden Menge an Elektronikschrott aus nicht mehr benutzten Elektro- und Elektronikgeräten. Ziel ist das Vermeiden, Verringern sowie umweltverträgliche Entsorgen der zunehmenden Mengen an Elektronikschrott durch eine erweiterte Herstellerverantwortung.
Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

Elektro- und Elektronikgeräte mit folgender Kennzeichnung versehen und dürfen

nicht mehr über Restmüll, sondern nur noch über die öffentlichen Entsorgungsträger und anschließende Rückgabe an die Hersteller und Importeure entsorgt werden.

GARANTIE

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.
Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Garantiebedingungen

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
*Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Rufnummer.
Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpfl ichtig!

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpfl ichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

TRETEN SIE BITTE IN VERBINDUNG MIT IHREN HÄNDLER IN IHREM LAND
ODER POST SALES ABTEILUNG
VON FA. BEPER. E-MAIL **assistenza@beper.com** DIE IHREN HÄNDLER NENNEN WIRD

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

• Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fi n previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.

No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos.

No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.

• Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.

• No utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la
habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.

• Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos.

No ponga en servicio un aparato defecto.

• No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualifi cada.

• Solamente utilice accesorios originales.

• Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad“ indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

• Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

AVISO!

No deje jugar a los niños con la lámina. ¡Existe peligrode asfi xia!

• Para proteger a niños o personas débiles del peligro de aparatos eléctricos, tenga en cuenta que este aparato sólose puede utilizar bajo vigilancia. Este aparato no es ningún juguete. No deje jugar a niños pequeños con ello.

¡Importantes indicaciones de seguridad!

• No calentar en el microondas cojines rellenos de granos, huesos de cereza o gel. ¡PELIGRO DE INCENDIO!

• Aviso: En caso de que la puerta o la obturación de goma de la puerta estén dañadas, no se puede poner en marcha el aparato, hasta que una persona especializada no lo haya reparado.

• Aviso: En ningún caso repare el aparato por su cuenta, sino contacte a un servicio autorizado. Excepto para la persona especializada, para los demás signifi ca un peligro realizar trabajos de mantenimiento o de reparación, que
exijan descubrir la cubierta que normalmente asegura la protección contra la exposición a la radiación de la energía por microondas.

• Aviso: Se ruega no calentar líquidos en recipientes cerrados.

¡Existe peligro de explosión!

• Advertencia: No coloque el microondas en ningún armario.

Observe que mantenga una distancia mínima de por lo menos 20 cm de todos lados del equipo entre armarios, paredes, etc. para contar con una ventilación apropiada.

• Aviso: Niños y personas decrépitas solamente podrán utilizar el aparato de cocción sin vigilancia, si se ha realizado una instrucción adecuada por la persona que normalmente vigila el proceso. La instrucción debe hacer posible que las personas puedan utilizar el aparato de cocción de forma segura y que entiendan los peligros del uso incorrecto.
• Aviso: Si se hace uso del aparato en el modo de funcionamiento combinado, los niños deberán usar el aparato sólo bajo la vigilancia de una persona adulta. Esto se debe a las altas temperaturas que origina el aparato.
• Nota: El microondas no está previsto para calentar/cocer a animales vivos.
• Solamente utilice vajilla apropiada como:
Vidrio, porcelana, cerámica, vajilla de plástico resistente al calor o vajilla especial para microondas.
• Al calentar o al cocinar alimentos en materiales infl amables,como pueden ser recipientes de plástico o de papel, se tiene que observar con frecuencia el aparato de microondas para cocinar, causado por la posibilidad de una
inflamación.
• En caso de emisión de humos se ruega desconectar el aparato y retirar la clavija de la caja de enchufe. Mantenga la puerta cerrada, para apagar posible llamas que aparezcan.
• Atension demora en la ebullicion: En la ebullición, sobre todo al recalentar líquidos (agua) puede ocurrir, que la temperatura de ebullición se haya alcanzado; pero que las típicas burbujas de vapor todavía no suban. El líquido no hierve de forma uniforme. Esta llamada demora en la ebullición puede, al apartar el recipiente con una leve vibración, causar una repentina formación de burbujas de vapor y originar que rebase el agua. ¡Existe peligro de quemarse! Para conseguir una ebullición uniforme, se ruega colocar una varilla de vidrio o algo similar, no metálico, en el recipiente.
• Se ruega no calentar líquidos en recipientes cerrados.
¡Existe peligro de explosión!
• El contenido de biberones y tarros con alimentación infantil se debe remover o agitar y revisar la temperatura antes de su uso. Existe peligro de quemarse.
• Alimentos con cáscara o piel, como huevos, salchichas, conservas de vidrio cerradas, etc., no se deben calentar en el microondas, ya que podrían explotar, aunque el calentamiento haya sido fi nalizado por microondas.
• El marco de la puerta y la obturación, así como piezas vecinas, en caso de que estén sucias, deben ser limpiadas cuidadosamente con un paño húmedo.
• Limpie el microondas con regularidad y retire restos dealimentos del interior.
• Si se ha limpiado mal el aparato puede destruirse su superfi cie, lo cual acortaría su duración y podría originar situaciones peligrosas.
Símbolos en el producto
En el producto encontrará símbolos con el fi n de advertir o informar:
AVISO: Existe peligro de quemarse!
Durante la puesta en marcha la temperatura de la superfi cie que está directamente en contacto con el usuario puede estar muy alta.

Indicación de los elementos de manejo

1 Panel de control
1A Regulador de potencia
1B Reloj temporizador
2 Botón de apertura de la puerta
3 Eje del plato giratorio
4 Eje de accionamiento
5 Anillo de rodamiento
6 Plato rotatotrio
7 Fecho da porta
8 Rejillas de ventilación
9 Cable

Empleo conforme al uso prescrito

Este aparato sirve:
• para calentar y cocer alimentos sólidos o líquidos,• para gratinar y asar a la parilla alimentos sólidos.
Solamente está destinado para esta fi nalidad y tan sólo se puede utilizar para esto. Se puede utilizar únicamente de la manera descrita en el manual de instrucciones. El aparato no se debe usar para fi nes comerciales.
Todas las demás aplicaciones se consideran como no conformes al uso prescrito y pueden originar daños materiales o incluso daños personales.
Clatronic International GmbH no se responsabiliza por los daños que se originen a causa de un empleo no conforme al uso prescrito.
Indicaciones para el funcionamiento de asar a la parrilla y el funcionamiento combinado
• Como en el funcionamiento de asar a la parrilla y el funcionamiento combinado se utiliza calor radiante, se ruega usar solamente vajilla resistente al calor.
• Si solamente utiliza el funcionamiento de asar a la parrilla, también puede utilizar vajilla de metal o de aluminio – pero no al utilizar el funcionamiento combinado o de microondas.
• Para el modo de servicio KOMBI es adecuado la rejilla de parrilla.
• No coloque nada sobre la parte superior de la carcasa. Está se calentará. Deje las rejillas de ventilación siempre libres.
• Se ruega utilizar la parrilla para acercar el alimento que se quiera asar al elemento caloríf ico.
Vajilla apropiada para el microondas
• El material ideal para el uso en un microondas es transparente y permite a la radiación de microondas calentar los alimentos de forma homogénea.
• La radiación de microondas no puede penetrar por metal, por ello, no se debe utilizar recipientes o platos de metal.
• No utilice cuencos de papel de material reciclado, ya que pueden contener pequeñas cantidades de metal que podrían originar chispas o incendios.

• Cuencos o platos redondos/ovalados son más apropiados que cuadrados ya que en los cantos los alimentos podrían rebosar hirviendo.

Puesta en marcha

• Retire todo el accesorio que se encuentre en el espacio interior de cocción, desempaquételo y coloque el anillo de rozamiento en el centro. Coloque de tal manera el plato de vidrio sobre el eje de mando que éste encaje en las hendiduras del eje conductor y de esta forma poder conseguir una colocación fi ja.
• Supervise el aparato si tiene algunos defectos visibles, sobre todo en la zona de la puerta. Si hubiera defectos de cualquier tipo, de ninguna forma se deberá poner en marcha el aparato.
• Para evitar perturbaciones de otros aparatos al poner en marcha el microondas, no coloque su aparato cerca de otros aparatos electrónicos.
• Si hubiera, retire el fi lm de plástico de la carcasa.
• Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomatierra 230 V, 50 Hz y correctamente instalada.
ATENCIÓN:
¡No retire ningunas piezas montadas del espacio interior de cocción o de la parte interior de la puerta!

Uso del aparato

Indicaciones de interés en el funcionamiento del microondas
• Su aparato trabaja con radiación de microondas que calienta en muy corto tiempo las partículas de agua en los alimentos. En este proceso no hay radiación calorífi ca y por ello casi nada de tostado en los alimentos.
• Caliente con este aparato solamente alimentos.
• Este aparato no está apropiado para la cocción de alimentos bañados en aceite.
• Solamente caliente de 1-2 raciones a la vez. Si no pierde el aparato en efi cacia.
• Para interrumpir la cocción ponga el cronorruptor (Timer) en “0”.
• Microondas suministran directamente energía. Por ello no es necesario precalentar los alimentos.
• Nunca ponga el aparato en marcha en vacío y en servicio de microondas.
• El horno tradicional no se puede reemplazar por el microondas.

El microondas sirve principalmente para:

• Descongelación de productos congelados
• Calentamiento rápido de alimentos o bebidas
• Cocción de comidas
• Se ruega no utilizar vajilla de plástico o de papel.

Manejo

1. Eche la comida a calentar en el menaje apropiado.
2. Abra la puerta y coloque el menaje en el centro del plato giratorio. Al trabajar con parrilla o en función combinada, coloque el menaje sobre el soporte de la parrilla para acercarse más a la calefacción de la parrilla. Cierre la puerta.
(Por motivos de seguridad, el horno trabaja sólo estando la puerta bien cerrada).
3. Ponga la potencia requerida de microondas.
4. Con el cronorruptor ponga el tiempo que necesita para la cocción. Este tiempo depende de la cantidad y de la naturaleza del producto. Con un poco de práctica, aprenderá en seguida el tiempo que necesita para la cocción.

INDICACIÓN:

• la preparación en el horno microondas tiene lugar con mucha más rapidez que en el horno térmico.
Si no está seguro, ponga algo más corto el tiempo de cocción y, si fuere necesario, termine la cocción posteriormente.
• al poner el tiempo de cocción se enciende el horno microondas. Prende la luz del compartimento de cocción.
• si quiere poner un tiempo inferior a los 3 minutos, gire el botón por encima de la marca de los 10 minutos y retroceda otra vez. Así, el cronorruptor anda con más xactitud.
• Precaución: Coloque por favor durante la operación enicroondas una tapa cobertora sobre el(los) víver(es).
5. Transcurrido el tiempo se desconecta el aparato. Suena una señal fi nal. Ahora retire el alimento.

Limpieza

Desconecte el microondas y retire el enchufe.
Espacio interior
• Mantenga limpio el espacio interior del horno. Salpicaduras y líquidos derramados en las paredes del horno se pueden quitar con un paño húmedo. Si el horno está muy sucio también se puede usar un detergente suave. Por favor no utilice detergentes agresivos.
• Limpie la ventana por afuera y por adentro con un paño húmedo y elimine con regularidad las salpicaduras y las manchas de los líquidos derramados.
Paredes exteriores
• Las paredes exteriores de la carcasa sólo se deberían limpiar con un paño húmedo. Tenga atención de que no entre ningún agua en las aberturas de la carcasa y con ello en el interior del aparato.
• Para la limpieza de los interruptores por favor también utilice sólo un paño húmedo. Para la limpieza de los interruptores de función abra con anterioridad la puerta del microondas para evitar una conexión por descuido del aparato.

Accesorios

• De vez en cuando debería limpiar el plato de vidrio con un líquido lavavajillas o en el lavavajillas.
• El anillo giratorio y el suelo interior del horno deberían ser limpiados con regularidad. El anillo giratorio se puede extraer y limpiar a mano. Para ello, puede utilizar detergente suave o líquido para limpiar ventanas. A continuación seque todo bien. También preste atención de que a continuación el anillo sea colocado correctamente.
Olor
• Para eliminar olores desagradables del microondas, coloque en el horno un cuenco apropiado para el microondas conteniendo agua y zumo de limón, calentado esto aprox. 5 minutos. A continuación limpie el horno con un paño suave.
Iluminación de horno
• Para recambiar la iluminación del horno diríjase por favor a un taller especializado en su cercanía.

Datos técnicos

Suministro de tensión:230 V~50 Hz
Consumo de energía:
microondas: 1280W
parrilla: 1000W

Con el objetivo de una mejora continua, Beper se reserva el derecho de añadir cambios y mejoras al producto sin previo aviso.

PROCEDIMIENTO DE ELIMINACIÓN DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

Al término de la vida útil del aparato, no eliminar como residuo municipal sólido mixto sino eliminarlo en un centro de recogida específico colocado en vuestra zona o entregarlo al distribuidor a la hora de comprar un nuevo aparato del mismo tipo y destinado a las mismas funciones. El distribudor se cargarà el costo de eliminación de los equipos siguendo las normas actuales.
Este procedimiento de recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos se realiza con el propósito de una política del medioambiente comunitaria con objetivos de salvaguardia, defensa y mejoramiento de la calidad del medioambiente y para evitar efectos potenciales en la salud de los seres humanos debido a la presencia de dentro de estos equipos o a un uso inapropiado de los mismos o de algunas de sus partes.
Està Vuestra y nuestra competencia aiudar la defensa del medioambiente.

El símbolo indica que este producto respecta la normativa europea de mdioam

biente (2011/65/EU) y le recuerda que todos los productos electrónicos y eléctricos deben ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida. Para obtener información sobre el reciclaje de este producto y dónde encontrar puntos de recogida llame las supuestas autoridades locales.
Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Este aparato ha sido controlado en fábrica. La garantía es valida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación. En caso de reclamación, tiene que presentar juntos el recibo fiscal y la garantía.
Para la asistencia técnica, es necesario contactar su revendedor o nuestra empresa. Eso le permitirá conservar su aparato en mejores condiciones y no invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada o no cualificada cancelará automáticamente la garantía.

Condiciones de garantía

Durante la garantía, si algunas averías aparecen a causa de un defecto de material y/o fabricación, garantizamos gratuitamente la reparación a las condiciones siguientes :

- el aparato ha sido utilizado correctamente y esto solamente al uso para el cual ha sido fabricado ;
- expertos repararon el aparato, es decir, personas designadas por el proveedor ;
- es obligatorio de presentar el recibo fiscal;
- las partes que presentan señales evidentes de desgaste no se tienen en cuenta en la garantía.

En consecuencia, todas las partes que habrían sufrido daños accidentales o que presentaban señales de uso normal se excluyen de la garantía (entre las cuales, bombillas, baterías, pilas, resistencias), todas las partes implicando defectos debidos a la no utilización doméstica, la negligencia en la manipulación y el mantenimiento, los daños en el transporte y todos los daños no imputables directamente al fabricante.

Si un defecto aparece durante la garantía y no puede estar reparado, el aparato se sustituirá gratuitamente.

Asistencia técnica

Después del final de la garantía, concedemos siempre una gran importancia a la reparación.
Para la asistencia técnica y/o reparaciones fuera de la garantía, es necesario contactar directamente la dirección siguiente :

CONTACTE CON EL DISTRIBUIDOR DE SU PAIS O EL DEPARTAMENTO
DE POST VENTA DE BEPER .
ENVIE UN E-MAIL **assistenza@beper.com** Y LE ENVIAREMOS
DATOS DE SU SERVICIO TECNICO EN SU PAIS.